Domaine Lauraire des Lys "Loriza" AOP Minervois Rouge 2022



15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°, 14.5
Cépages: Carignan, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin séduisant grâce à ses jolies notes salines ultra salivantes. On se croirait presque sur les rouges de front de mer qui développent ces mêmes effluves iodées. C'est certainement dû aux calcaires lacustres qui composent la base de ce terroir du Causse."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

Agriculture biologique, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Jeu de mot avec les prénoms de nos enfants

Accords Mets & Vins

Tajine aux pruneaux et légumes épicés, souris d'agneau confite, tomme chèvre et brebis

Dégustation

Complexe, gras, fruité, élégant avec une belle longueur. Nez mûr de réglisse, d'épices, la bouche est dense pleine et riche

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans