Domaine Saint Antoine "Origine" IGP Pays d'OC Rouge 2020



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Coup de Cœur: oui
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un Carignan pur, net et précis. La quintessence de notre cépage Languedocien."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sols Argilo-Calcaires et Sablonneux. Travail raisonné, taille manuelle en gobelet. Vendange manuelle à maturité optimale. La vinification est traditionnelle à température contrôlée et une partie du Carignan est issue d'une fermentation carbonique;

Histoire de la Cuvée

L'Origine nous ramène à ce qu'il y de plus originale dans notre région : le Carignan. Ce cépage, longtemps presque omniprésent dans notre région à cause de son adaptation à la chaleur, était plus récemment un peu à l'abandon. Nous avons la chance d'avoir de très vielles vignes de ce cépage, les plus vielles plantées il y a plus de cent ans, qui nous ramènent aux origines et nous donnent un vin bien expressif.

Accords Mets & Vins

Poulet rôti, Tataki de Boeuf, tourte à la viande, Morbier

Dégustation

La robe est d'une couleur rouge pourpre brillante. Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et noirs, mûre, cerise, myrtille. En bouche, le vin est gourmand et riche sur des fruits noirs confiturés, du poivre et d'eucalyptus. Final souple avec une légère sucrosité.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

7-8 ans