

Domaine Saint Antoine "Les Copains" AOP Minervois Rouge 2023

9,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Carignan, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"A priori le nom parle de lui même... Un vrai vin de copains !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Sols Argilo-Limoneux. Travail raisonné en fonction des besoins de la vigne et des saisons. Une taille manuelle en gobelet pour le Grenache et en guyot simple pour le carignan. Vendange manuelle à maturité optimale. La vinification est traditionnelle à température contrôlée

Histoire de la Cuvée

Ce vin est le résultat d'une discussion entre copains. Ne vaudrait-il pas le coup de faire un vin facilement accessible avec un bouchon à vis facile à ouvrir qu'on a envie de boire entre amis ? Voici le résultat : Un vin bien fruité avec une prédominance de Grenache qui va certainement contribuer à resserrer encore plus les liens amicaux avec vos proches

Accords Mets & Vins

A déguster avec un saucisson de sanglier ou de cerf, une terrine de campagne ou encore de la viande rouge grillée.

Dégustation

La robe est d'une couleur noir pourpre. Le nez est très expressif sur des arômes de baies sauvages, de cerise, et de garrigue. En bouche, ce vin présente une belle sucrosité, des tanins fondus, et l'on retrouve les arômes ressentis au nez

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

4-5 ans