Domaine La Rouviole "A Tempo" AOP Minervois Rouge 2022

14,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un plaisir immédiat, un vin percutant, sans chichis, allant droit au but."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En cuves inox et béton

Vinification

Égrappage et foulage. Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification

Histoire de la Cuvée

Aux échecs jouer a tempo signifie jouer immédiatement instinctivement cette cuvée se veut une illustration de la typicité du minervois : minéralisé , garrigues , structure affirmée

Accords Mets & Vins

Charcuterie viandes rouges grillées

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits croquants, framboise, raisins. C'est un vin droit sans déviation organoleptique, sans phénols volatils, pur, à la maîtrise parfaite.

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