

Domaine de Barroubio "Marie Thérèse" AOP Minervois Rouge 2023

13,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 2

Degré: 14°

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Rassurant, chaleureux, épicé... tout ça sans excès. La texture prolonge le plaisir. N'hésitez pas à l'ouvrir un tout petit peu à l'avance pour profiter pleinement de toute sa complexité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage de 15 mois en barriques neuves et d'1 vin

Vinification

Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres. Une sélection des terroirs les plus hauts pour profiter de la fraîcheur des calcaires.

Assemblage de macération carbonique et de vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Nom de la maman du vigneron

Accords Mets & Vins

Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur, Aiguillettes de Canard sauce aux Morilles, Brie de Meaux truffé

Dégustation

Robe rouge grenat vif. Nez de pain grillé et d'épices (poivre et muscade). Des tanins fermes en bouche.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans