Gilles Portal "Château Portal" AOP Minervois Rouge 2022



10,40 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon Or
Coup de Cœur: oui
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un palmarès immense à chaque millésime... ça en dit long sur la régularité de ce vin !!"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Fût

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Pintade rôtie, Gigot d'Agneau, Tournedos sauce aux Morilles

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d’épices, bouche avec une belle structure et un jus soyeux qui apporte beaucoup de délicatesse à l'ensemble. La finale et joliment épicée et très persistante

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