Domaine Les Combes Cachées "Les Hauts de Siran" AOP Minervois Rouge 2021



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Cinsault, Syrah, Carignan, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Des vignes adossées aux contreforts de la Montagne Noire donnent ce vin riche, profond à la finale très suave et délicate."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vinification traditionnelle. Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox,

Fermentation thermo?régulée, Fermentation malolactique, Eraflage.

Histoire de la Cuvée

Parcelles les plus en altitudes du Domaine sur les hauteurs du village de Siran

Accords Mets & Vins

Côtelettes d'Agneau, Choux farci, parmentier de Canard

Dégustation

Très joli Minervois, facile à boire, beau volume en bouche, puissant, belle complexité. Nez intense. Notes de fruits rouges confiturés, d'épices et de torréfaction. Jolie complexité aromatique. Attaque franche et grasse, avec des tanins souples. La finale se développe sur des épices

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