Domaine Les Combes Cachées "La Curiosité de Lauriole" AOP Minervois Rouge 2022

13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide des Vins Bettane & Desseauve Or
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Cinsault, Syrah, Carignan, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une "curiosité" à découvrir absolument !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve inox

Vinification

Vendanges manuelles. Egrappage total, Macération carbonique partielle, Eraflage

Histoire de la Cuvée

La "Curiosité de Lauriole" aussi appelée "La côte qui monte et qui descend" est un lieu très populaire de la Montagne Noire minervoise. C'et une route qui présente un effet d'optique assez curieux qui soit descend, soit monte suivant l'angle par lequel on la regarde

Accords Mets & Vins

Salade de lentilles corail, artichauts au foie sec, aubergines farcis, Rocamadour au miel

Dégustation

Couleur cerise, intense. Arômes de cerise, arômes de framboise, arômes de pruneau, arômes d'épices, arômes de poivre noir. Bouche gourmande, ronde, tanins souples.

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

Potentiel de Garde

5-6 ans