

## 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: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah

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

Élevage en cuve inox

### Vinification

Vendanges manuelles. Egrappage total, Macération carbonique partielle, Erafilage

### 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'est 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 farcies, 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

