Le Clos du Marbrier "A Main Levée" AOP Minervois Rouge 2024



11,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Grenache, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"La souplesse et le petit côté acidulé apporté par le Cinsault donne à ce vin son côté tendre, croquant et flatteur. Ici pas d'excès, d'aucune sorte. Tout est très justement dosé et favorise le retour au verre."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : Vendanges manuelles en cagettes, égrappage, pressurage doux.

Histoire de la Cuvée

Irène, la vigneronne, a une façon bien particulière de travailler ses crus. «je fais beaucoup de choses à la main», c'est ainsi qu'elle explique son idée de décliner ses cuvées sur le thème de la «main».

Accords Mets & Vins

Pluma ibérique à la plancha, Filets de dinde en chemise de Pancetta, Brochettes de poulet au Curcuma.

Dégustation

Superbe parure éclatante d'un rouge rubis aux reflets vermeille. Le nez est plein de gourmandise, fruité sur des notes de frais, de grenade, de cassis accompagné d'un soupçon d'aromates (sauge, romarin). En bouche, ce vin est friand, rond et bien enrobé et développe des arômes de petits fruits rouges (canneberge) avec une acidité citronnée qui réveille les papilles. La finale exhibe des tanins moelleux et une persistance aromatique épicée, poivrée, voire légèrement pimentée.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

3-4 ans