Le Clos du Marbrier "A Pleine Main" AOP Minervois Rouge 2022



15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Challenge Millésime Bio Bronze
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin né des contreforts de la Montagne Noire, profond, minéral, ténébreux. Sacrée complexité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Cuvée issue d'une mosaïque de terroirs : Grès pour le Mourvèdre, Argilo-calcaire pour les

autres parcelles.

Vinification traditionnelle : Vendanges manuelles en cagettes. Egr appage. Pressurage doux en pressoir vertical.

Histoire de la Cuvée

C'est la cuvée cœur de gamme du do maine. Résult e d'un travail soigné, où abondent les arômes et où la matière se fait plus complexe

Accords Mets & Vins

Nous l'avons testé avec magret de canard au poivre, cassoulet de Castelnaudar y, aiguillettes de canard aux noisettes et cacao, purée de Vitelotte, brochettes de canard au poivre de Sichuan et betteraves rôties au cacao, brochette d'onglet au pimenton et fenouil, polenta légèrement pimentée, magret de canard jus corsé, fromage Timanoix

Dégustation

Belle robe grenat soutenue aux reflets cerise et pourpres. Vin de caractère, racé, qui révèle une palette d'arômes de fruits noirs (olive noire, cassis),

d'aromates (laurier, origan) et de venaison (musc, civette, cuir). La bouche est fraîche, typée et dynamique. Le finale, légèrement fumée, découvre une belle acidité et des tanins crayeux, de qualité minérale. Belle persistance aromatique sur les fruits noirs et les épices (clou de girofle, menthe poivrée et sauge).

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

4-5 ans