

Château Mirausse "Le Grand Penchant" AOC Minervois Rouge 2019

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Sélection de la Maison des vins: 2021

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Fruité

Couleurs: rouge

Millésime: 2019

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Tellement gourmand, tellement flatteur... c'est une véritable cascade de fruits rouges. Un délice !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Syrah 80%, Grenache noir 20%

Élevage

Cuve

Vinification

Macération carbonique

Agriculture Biologique

Certifié Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmares

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique du Domaine

Accords Mets & Vins

Lapin à la Moutarde, Keftas d'Agneau, croustillant d'asperge au Lard, Cantal Entre-deux AOP

Dégustation

Ce vin s'impose par son intensité et par la profondeur de son nez aux nuances de cerise burlat, de figue et de fruits noirs. En bouche, il subjugué par son équilibre parfait et par sa concentration, par sa palette aromatique, farandole de fruits rouges bien mûrs, par ses tanins enrobés : un corps de rêve En trois mots : suavité, onctuosité et opulence. Ajoutons la persistance : ce grand vin affiche huit caudalies

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