Château Le Pech d'André "Le château de mon père" AOP Minervois 2020



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Mourvèdre, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un profil singulier, un vin qui sort de l'ordinaire. Soyez curieux et laissez-vous tenter !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 18 à 20 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc (vin non boisé).

Vinification

Égrappage et léger foulage puis vinification traditionnelle en cuve béton. Fermentation à température maîtrisée, longue macération.

Histoire de la Cuvée

Nommée "Le Château" jusqu'au décès de Marc Remaury, cette cuvée lui rend depuis hommage, lui qui l'appréciait tant et en tirait fierté, car "réussir" un mourvèdre est une gageure à relever chaque année. Ce cépage est en effet fragile en raison de son mûrissement tardif. D'origine espagnole, on dit que le Mourvèdre a besoin de voir la mer pour donner sa plus belle expression. Au Pech, nous voyons devant nous les Pyrénées (et pas la mer qui n'est pourtant pas bien loin…) mais le vent marin se partage bien souvent le ciel avec le Cers. La plus vieille parcelle de Mourvèdre du Pech date de 1984

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, côte de bœuf, côte d'agneau, cuisine méditerranéenne

Dégustation

Notes fruitées et épicées du Mourvèdre, le cépage qui aime le vent de la mer, à tanins fins et soyeux. Un vin fruité aux notes originales d'épices et de poivre.

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