Château Pech d'André "Léon" AOP Minervois Rouge 2021



11,30 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Léooooooooooooon"

L'équipe de la Maison des Vins

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

Le cri du paon... oiseau emblématique du pech d'andré (même si notre paon s'appelle arthur !).

Notre parcelle de Syrah la plus âgée date de 1970 et se nomme : « Le Pech », la colline en occitan

Accords Mets & Vins

Tataki de Boeuf, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres, quelques tranches fines d'Ossau-Iraty

Dégustation

Rondeur et souplesse de la Syrah, mariée au Grenache pour une belle puissance aromatique, toute en rondeur. Les épices de garrigue pointent derrière le fruit

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