Domaine Le Pech d'André "Caracole Clairet" IGP Côte du Brian Rouge 2024



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 11°
Cépages: Aramon
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin Nature oui... mais techniquement irréprochable ! et c'est bien de le préciser."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 4 à 6 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc (vin non boisé).

Vinification

Récolte manuelle, égrappage et léger foulage puis vinification traditionnelle en cuve béton. Fermentation à température maîtrisée, macération très courte.

Histoire de la Cuvée

"Issu d'une très vieille vigne d'Aramon, cépage ancestral et patrimonial du Languedoc, ce vin vif et léger est un "clairet" (entre rouge et rosé), fruit d'une courte macération. Il vous surprendra par sa robe lumineuse et ses étonnants arômes de groseille" - Mireille Remaury

Accords Mets & Vins

Très belle alternative à ceux qui voudraient mettre un vin rouge léger en apéritif, Caracole d'Aramon peut même se servir frais en été

Dégustation

Un vin rouge vif et léger, au nez fleuri et aux notes acidulées de groseille

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

Potentiel de Garde

5-7 ans