Domaine Rouanet Montcélèbre "Alvéoline" AOP Minervois Rouge 2023



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin au summum de sa maturité !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

"Alvéoline" du nom du calcaire présent sur la parcelle

Accords Mets & Vins

Viandes rouges grillées, côte d'agneau, Chevreuil, cuisine méditerranéenne, desserts au chocolat

Dégustation

Couleur rubis, intense, reflets cerise. Arômes de fruits noirs, arômes de garrigue, arômes de poivre noir, arômes de réglisse. Bouche élégante, soyeuse, tanins fins, fondus, ronds, bonne intensité, bonne persistance.

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

8-9 ans