Domaine des Tourels "Louis Sabatier" AOP Minervois Rouge 2019



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vin à maturité optimale qui ne demande qu'a être débouché."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne pendant 12 mois

Vinification

Vinification traditionnelle : égrappage, fermentation traditionnelle avec maîtrise des température pigeage journalier et longue cuvaison.

Histoire de la Cuvée

En référence à un membre de la famille

Accords Mets & Vins

Nous vous conseillons de le déguster entre amis autour d'un bon plat cuisiné par la maîtresse de maison tel qu'un bon cassoulet, une daube ou une gardianne de taureau.

Dégustation

Couleur très profonde, le nez fin et très complexe vous fait découvrir une véritable palette d'arômes, tels que des notes de petits fruits rouges compotés, des notes vanillées, de toasté, réglissé et des notes de garrigues sauvages.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

6-7 ans