Château Armoria "La Transformation" AOP Minervois Rouge 2024



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide des Vins Prix Plaisir Bettane & Desseauve Bronze
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Symbole du Domaine et de sa philosophie, elle offre une très belle image de tout le potentiel du Terroir environnant. "

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération traditionnelle 70% et macération carbonique 30%

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée est le symbole de la transformation des pratiques culturales et de vinification ainsi que la transformation de ma vie en devenant vigneron

Accords Mets & Vins

Patté de tête, escargots au grill, tripes à la Catalane

Dégustation

Dans cette cuvée, chaque cépage joue parfaitement son rôle : la Syrah apporte une belle structure et des notes épicés, le Grenache offre générosité et gourmandise et le Carignan vient booster le tout avec du peps et de la vitalité. Un bel ensemble

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

4-5 ans