Domaine de Cantalauze "Primum Vinum" AOP Minervois Rouge 2022

13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Du fruit, du fruit et encore du fruit. Zéro prise de tête et plaisir absolu. Parfois c'est bon quand c'est simple."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Nos raisins sont choisis avec attention à pleine maturité sur un petit coteau en bordure du canal du midi. Puis fermentés a basse température dans des cuves en inox avant l'assemblage et l'embouteillage

Histoire de la Cuvée

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journée chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins !

Primum Vinum est, comme son nom l'indique, mon premier vin. Premier vin d'une aventure commencée en 2015. Ce vin représente pour moi l'amitié et la découverte. Ce "vin de copain", comme on a l'habitude de dire ici, est un assemblage des trois cépages qui caractérisent le plus mon domaine.

Accords Mets & Vins

La syrah, le grenache, et le carignan sont les cépages par excellence des vins pour les chairs rouges (du bœuf à l'agneau, mais aussi pour du thon). Très apprécié lors d'un apéritif ou encore pour un barbecue, Primum Vinum saura contenter l'ensemble de votre famille et de vos convives

Dégustation

La garrigue est au centre de la dégustation avec un nez de thym et d'herbes séchées, puis la griotte et le cassis viennent nous caresser le palais. Ce vin est tout en finesse, en délicatesse avec une sensation velouté en bouche et une finale épicée et équilibré

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

4-5 ans