Domaine de Cantalauze "Le Secret" AOP Minervois Rouge 2020

16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5, 14°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Autant la recette est secrète, autant le résultat sonne comme une évidence et avec beaucoup de simplicité : c'est bon !"

Edwige & Jules - Sommelier Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve en acier inoxydable

Vinification

Cueilli dans des vignobles enracinés sur les rives du Canal du Midi, macération à froid et vinification en douceur; fermentation séparée dans des cuves en acier inoxydable et assemblé pour la maturation avant la mise en bouteille. Non boisé

Histoire de la Cuvée

Le secret c'est l'alliance parfaite de trois cépages emblématiques du Minervois.

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 !

Accords Mets & Vins

Syrah & Grenache est un assemblage rouge par excellence qui demande des aliments à chair rouge, du bœuf et de l'agneau au thon, à l'oie et au gibier, ou encore du porc. Fonctionne très bien avec le barbecue car des arômes de cèdre et de fumée de bois apparaissent dans le vin

Dégustation

La garrigue est sur le devant de la scène, via le thym et la lavande, avec une forte colonne vertébrale de cassis et de framboise. Le vin fait preuve d'une grande finesse, et la bouche est veloutée et riche, avec des saveurs de cerise et d'anis qui se prolongent à travers la finale épicée, longue et équilibrée

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

7-8 ans