

## 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  
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 bénéficiions de journées 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 épicee, 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