Château de Cesseras "Olric" AOP Minervois Rouge 2024

11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5
Cépages: Syrah, Mourvèdre, Carignan
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin plein, riche et généreux qui marque clairement les esprits. Une finale incroyablement longue."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

La cuvée "Olric" est une icone de notre propriété, une des premières cuvées créées il y a 30 ans. Elle porte le nom de "Château" de Cesseras et non "Domaine Coudoulet" car ce vin est issu d'un terroir d'AOP. Notre Chai est situé dans les anciennes caves du Château Cathare de Cesserasa. En AOP Minervois cette cuvée surprend par sa subtilité, une texture fluide, des tanins élégants sur des notes d'épices. "Olric" est aussi le prénom du 3ème de la fratrie Ournac qui pour l'instant préfère sa vie de dandy parisien... finalement elle lui ressemble bien cette cuvée !

Accords Mets & Vins

Seul, un vin souple qui de?voile doucement sa complexite?. Parfait avec une co?te de bœuf grille?e, un poulet aux morilles ou un tajine de le?gumes.

Dégustation

Belle robe pourpre aux reflets rubis. Nez intense, dote? de notes de tabac blond, cuir et e?pices douces (clou de girofle). En bouche, une attaque onctueuse et frai?che laisse la place a? des tanins soyeux et plaisants, allie?s a? des aro?mes confits de cerise et des soupc?ons menthole?s. Fraicheur persistante avec finale re?glisse?e et poivre?e.

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

7-8 ans