

## Domaine de l'Ostal "Estibals" AOC Minervois Rouge 2018

12,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Guide Hachette des Vins Coup de coeur

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Sélection de la Maison des vins: 2021

Cépages: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Profil: Épicé

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

### Le mot du sommelier :

"Un Coup de Coeur au Guide Hachette amplement mérité pour ce vin techniquement irréprochable."

Bertrand Cros-Mayrevieille  
Responsable de la Maison des Vins

### Cépages

42% de syrah, 36% de carignan, 12% de grenache et 10% de mourvèdre

### Élevage

Elevage de 12 mois en fût de chêne français

### Vinification

Vinification traditionnelle

### Agriculture Biologique

Certifié Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

### Palmares

Coup de Coeur Guide Hachette des Vins 2021

### Histoire de la Cuvée

« Estibals »... Ce nom aux accents du Languedoc vient de celui d'une des plus belles parcelles du domaine. Sur l'étiquette, un disque de bronze rappelle le caractère solaire et chaleureux des vins du Minervois

### Accords Mets & Vins

Plateau de charcuterie - tapas - fromages

### Dégustation

D'une couleur rouge sombre aux reflets violacés, ce vin offre des arômes de garrigue, de griotte et de fruits rouges. En bouche, l'attaque est pleine et onctueuse et les tanins, bien présents, s'accompagnent d'un boisé discret

### 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