Domaine des Maels " Le Renard Roux " AOP Minervois Rouge 2025



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Un fruit incroyable, un jus pur et délicat. Quel délice !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges égrappées, délestage, profil croissant de température Carignan ; macération des baies entières à température constante de 27°C. Ce vin n'a pas subi de collage. Avant la mise en bouteille, une filtration stérile a été effectuée afin de préserver au maximum les qualités gustatives du vin. Vin vinifié sans sulfites.

Histoire de la Cuvée

Au-dessus du village d'Argens, au lieu-dit du Montesclat, notre Minervois des Maels s'exprime sur un sol calcaire à argiles rouges

Accords Mets & Vins

Il accompagnera aussi bien des grillades, un tian de légumes qu'un magret de canard.

Dégustation

Rubis limpide, il démarre par une note fumée toastée suivie par des confits de fruits rouges au nez teinté de gentiane et une petite pointe de tabac blond. La bouche enchaine et détaille les baies. Cassis, framboise, mure et fraise ornent la structure déjà bien en place. Les tanins encore hérissés apportent un relief enjoué.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

4-5 ans