

## Domaine des Maels AOP Minervois Rouge 2023

10,50 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

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

### Cépages

33 % Grenache, 33% Carignan, 33% Syrah

### 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.

### Démarche Environnementale

Certifié en bio depuis 2010. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

### Palmarès

### 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 enchaîne 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