

Domaine Sibille "Terres de Grès" AOP Minervois Rouge 2023

14,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Degré: 13.5

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin suspendu à son Terroir où le sol de Grès offre à cette cuvée un côté très séveux et une finale souple et minérale."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage, réduction des sulfites, macération longue, élevage sur lies fines, assemblage

Histoire de la Cuvée

Nom du sol sur lequel se trouve les parcelles

Accords Mets & Vins

Lapin, chevreuil aux aïelles, pigeonneau, filet mignon, tout gibier, grillade ou viande rouge, gardienne de taureau, cassoulet

Dégustation

Arômes de fruits noirs type framboise cassis, puissant mais soyeux, tanins élégants qui tapissent la fin de bouche

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