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: Grenache, Carignan, Syrah
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 airelles, pigeonneau, filet mignon, tout gibier, grillade ou viande rouge, gardianne 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