Domaine Sicard "Dreyfus" AOP Minervois Rouge 2023



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'un des vins les plus identitaires du magnifique terroir de "Cazelles"."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage de 18 mois en fut de chêne de 400L

Vinification

Vinification traditionnelle : macération carbonique en grains entiers en cuve béton

Histoire de la Cuvée

Cuvée dédié à l'acteur et parrain du domaine Mr Jean-Claude Dreyfus

Accords Mets & Vins

Plat méditerranéen épicés et soutenues

Dégustation

Robe rubis intense mure, poivre, laurier tanins denses veloutés et harmonieux très persistant

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

6-7 ans