

Domaine Sicard "6/4" AOP Minervois Rouge 2023

8,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Tendre et léger, c'est une vraie petite gourmandise à boire pour toutes les occasions."

Edwige &
Jules -
Sommelier
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification
traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Le nom de la
cuvée est un
jeu de mot
avec le nom
de famille.

La science et
l'art de la
vigne
s'apprennent
lentement...
Depuis quatre
générations,
la famille
Sicard a
travaillé,
cultivé, vinifié
pas à pas, en
progressant
d'année en
année. Situé
sur la
commune
d'aigues-
vives sur les
derniers
contreforts
avant la
montagne
noire, le
vignoble du
Domaine
Sicard
s'étend sur
40 hectares.
Nous
retrouvons
des sols argil
o-calcaires à
très fortes
pierrosités,
calcaires durs
entraînant,
par effet, de
rayonnement
direct et
indirect sur
les grappes
des
maturations
lentes et
complètes de
nos raisins.
Cette forte
pierrosité
permet
également à
nos vignes de
s'enraciner
très
profondément
assurant ainsi
une
alimentation
hydrique
faible mais
continue
permettant la
maturation
complète de
nos cépages

**Accords
Mets & Vins**

Apéritif tapas
charcuterie
fromage
viande
blanche et
rouge

Dégustation

Couleur très

fraiche cerise
burlat, aux
reflets violet
profond. Nez
de petits fruits
rouges très
murs (cassis,
griotte)
évoluant sur
des notes
poivrées. La
bouche est
harmonieuse,
élégante, ou
le fruit
s'exprime
pleinement
par la mûre et
surtout la
framboise

**Température
de Service**

16-17°C
- Servir plutôt
frais mais
sans trop,
veiller à ce
que le vin ne
se réchauffe
pas excessive-
ment dans la
bouteille
comme dans
les verres

**Potentiel de
Garde**

3-4 ans