Domaine Sicard "6/4" AOP Minervois Rouge 2025



8,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Tendre et léger, c'est une vrai 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