Domaine Lauraire des Lys AOP Minervois Rouge 2022



25,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Incroyablement racé, profond et intense. Une seule gorgée suffit à vous envoyer au paradis."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En fût de chêne

Vinification

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

Agriculture biologique, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

Vinification traditionnelle : macération longue, remontage...

Histoire de la Cuvée

Cuvée iconique du Domaine

Accords Mets & Vins

Souris d'Agneau confite, purée à la Truffe arrosée de jus de viande, vieux Saint Nectaire

Dégustation

Lauraire des Lys est mis à la vente après 4 ans de garde au minimum. Aujourd'hui après ce repos cette cuvée complexe se complète d'arômes de truffe, de sous-bois. Les tanins sont remarquables par leur finesse et leur constance ils produisent un effet de milliers d'étoiles. La longueur en bouche est exceptionnelle

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 est bénéfique.

Potentiel de Garde

10-12 ans