Mas Paumarhel AOP Minervois Rouge 2023

9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le Minervois dans toute sa splendeur. Idéal pour découvrir l'Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Conduite de l'élevage après assemblage pendant environ 18 mois en cuve

Vinification

Vendange entièrement égrappée. Vinification traditionnelle sans artifice, des cépages séparés pour maîtriser les assemblages avec une extraction modérée (remontages et délestages)

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique, il est le « Cœur de gamme » des vins rouges du Domaine. Ayant pour origine le fabuleux terroir des Mourels au cœur de la garrigue, il est construit sur une dominante de Grenache avec une structure tannique accessible. La recherche des arômes méditerranéens tout en préservant la fraîcheur a guidé le suivi de maturation et la vinification

Accords Mets & Vins

Convient aux plats de charcuterie, aux viandes grillées ou aux volailles rôties. Il accompagnera très bien aussi le plateau de fromages

Dégustation

Sa robe est de couleur rouge grenat avec de subtils reflets violines. Le nez est riche à dominante fruitée (cassis, framboise…) avec des notes épicées (poivre doux, réglisse). En bouche, l'attaque franche, les tanins assez fondus, la belle expression aromatique font de cette cuvée un vin harmonieux, typé et facile à marier à table

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

Potentiel de Garde

5-6 ans