# Clos Centeilles "C de Centeilles" AOP Minervois Rouge 2019



23,50 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Piquepoul Noir, Oeillade Noire, Riveyrenc Noir, Morastel Noir à jus blanc
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

**Le mot du sommelier :**

"Un vin très identitaire du "style" Centeilles : fraîcheur, tension, minéralité."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

12 à 18 mois en cuves d'acier émaillé (surtout pas de bois pour cette cuvée)

**Vinification**

Des rendements moyens de 40 hl/ha ; les raisins sont récoltés à des degrés supérieurs où égaux à 13°5. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable.

Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" pendant la phase de fermentation, macération totale de 6 semaines (soit près de 5 semaines après achèvement de la fermentation alcoolique. Les jus de presse sont réincorporés au vin de goutte

**Histoire de la Cuvée**

Le C de Centeilles est l'aboutissement d'une vie de vignerons : le temps de parcourir les anciennes vignes, marquer les cépages inconnus, les faire identifier, récupérer les bois, vérifier leurs états sanitaires puis les faire multiplier, voilà le prix à payer pour retrouver et replanter les anciens cépages languedociens. Après plusieurs essais de vinification, cette cuvée est à même de révéler l'originalité de ces cépages oubliés : le Piquepoul Noir, le Riveirenc Noir, le Morastel Noir à jus blanc et l'Oeillade

**Accords Mets & Vins**

Accompagnera magnifiquement le gibier à plumes aux griottes et au thym ainsi que le cassoulet

**Dégustation**

Ce vin, d'un beau rouge rubis à reflets violacés, exprime des arômes de framboise, de cerise griotte ainsi qu'un soupçon de réglisse et de garrigue. La bouche est ample, les tanins souples et fondus laissent place au fruit, le tout rehaussé d'une pointe de fraîcheur

**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**

8-10 ans