

## 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

Cépages: Riveyrenc Noir, Morastel Noir à jus blanc, Piquepoul Noir, Oeillade Noire

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 ou 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 vigneron : 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 Riveyrenc 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