

Château Armoria "Agartha" AOP Minervois Rouge 2022

21,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Mourvèdre, Carignan, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"La grande cuvée du Domaine. Tout le savoir-faire du vigneron concentré en une bouteille."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tataki de Boeuf, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres, quelques tranches fines d'Ossau-Iraty

Dégustation

Robe vive aux reflets bleutés. Nez fin et profond sur des notes de cassis, de mirabelles, de mûres avec des touches de cannelle. La bouche est ample et élégante avec beaucoup de douceur, un brin suave mais avec toujours une belle fraîcheur. La bouche se termine par une belle qualité de tanin avec une finale sur la cerise et les dattes

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

7-8 ans