

Château La Grave "Tristan & Julien" AOP Minervois Rouge 2023

8,70 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Degré: 13°

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Quand vous connaissez les fameux "Tristan & Julien" vous vous doutez que cette cuvée sera un vin de bons vivants, festive, accessible et plaisante. Un vin pour toutes les occasions, surtout les bonnes !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Eraflage, macération pré-fermentaire thermo-régulée. Macération de 8 à 10 jours

Histoire de la Cuvée

La jeunesse caractérise ce vin, dès son aspect visuel, avec sa belle robe pourpre, il tient son nom de la 3ème génération de vignerons qui travaille désormais au château la grave, Tristan le neveu de Jean-François Orosquette (le vigneron) et Julien son fils...

Accords Mets & Vins

Quiche lorraine, assiette de charcuteries, tourte aux champignons, croûte d'agneau truffé, grillades

Dégustation

Les notes olfactives dévoilent des senteurs subtiles de mûre, de cassis et de violette sauvage. De sa bouche pulpeuse se révèlent des tanins veloutés prolongeant le plaisir à l'infini.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans