

Château La Grave "Ô Marie" AOP Minervois Rouge 2020

25,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours des Vins Terre de Vins Or

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Puissant

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin qui arrive à maturité optimale. Tout est à sa place, contenu, canalisé par le temps. L'évolution aromatique dû aux années offre une superbe complexité et marque un vrai style. Un vin toutefois assez facile à accommoder tant il est consensuel."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Ce vin est issu de nos plus vieilles vignes et de nos meilleurs terroirs. Sélection parcellaire. Macération pré fermentaire à basse température. Pigeage. Elevage: en petite cuve inox

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée porte le nom de la fille de Jean-François (le vigneron), petite dernière de la famille...

Accords Mets & Vins

Pièce de bœuf, civet de lièvre, rôti de veau braisé aux oignons

Dégustation

Derrière une robe intense aux reflets rubis se cache un vin au nez flatteur, avec ses notes de mûre, de prune où se mêlent les saveurs épicées de la réglisse. La bouche est voluptueuse, riche, au tanins soyeux. Une élégance rare avec un potentiel de garde certain !

Cuvée limitée à 2000 bouteilles

Le Grenache domine, la Syrah souligne ! Une bouche concentrée, soutenue par des tanins soyeux, fait virevolter des nuances fruitées et chaleureuses.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10-15 ans

