

Château La Grave "Privilège" AOC Minervois Rouge 2014 Magnum

25,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 3

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleurs: rouge

Millésime: 2014

Volume: 1,5 L

Le mot du sommelier :

"Ne ratez pas l'occasion de vous offrir ce beau Magnum. Un 2014 en plus, c'est une superbe occasion de se faire plaisir ou de faire plaisir."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Grenache, mourvèdre, syrah

Élevage

Barrique (12 mois)

Vinification

Vinification Sélection à la parcelle. Recherche du meilleur équilibre par la date de la vendange. Vinification par pigeage avec une longue macération

Agriculture Biologique

Agriculture raisonnée

Palmares

Histoire de la Cuvée

Syrah, grenache et mourvèdre pour cette cuvée à la robe encre noire, dense, aux reflets encore violets !

Accords Mets & Vins

Pavé de bœuf aux cèpes, gibier en civet, cote de bœuf

Dégustation

Une robe encre noire, dense, aux reflets encore violets nous illumine; son nez explosif et chaleureux exhale des senteurs de cerise à l'alcool, d'épices et de vanille puis de fruits rouges confiturés (cassis, myrtilles), de cacao et de violette. Quelle palette ! Une attaque souple, ronde et fruitée : la bouche est harmonieuse dévoilant une pointe de fraîcheur mentholée sur des tanins d'une extrême finesse ; longueur et volupté...

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10-15 ans