Domaine La Grave "Marselan" IGP Hauts de Badens Rouge 2022



6,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 1
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Marselan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un cépage qui se développe beaucoup dans le Minervois. Il offre une belle complexité et mérite d'être connu. Une belle (re)découverte en perspective."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte tardive pour l'obtention d'une maturité phénolique parfaite. Eraflage et pigeage

Histoire de la Cuvée

Nom du cépage

Accords Mets & Vins

Viande rouge nature ou en sauce, daube, confits, cuisine méditerranéenne, plats épicés

Dégustation

Le Marselan est un cépage noir de cuve, résultant du croisement entre les cépages Cabernet-Sauvignon et Grenache Noir. Il est installé au Château La Grave sur des sols secs dans lesquels ce cépage s'exprime le mieux. Récolté assez tard, il nous livre un vin très coloré, corsé mais les tanins sont souples. Il est également très aromatique (fruits noirs, mûre) et dispose d'une belle aptitude à la garde.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans