Château Coupe-Roses "Karst" AOP Minervois Rouge 2023

20,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 4
Degré: 14°
Cépages: Piquepoul Noir, Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un jus qui claque, frais, avec du punch. Une gourmandise brute, immédiate. Techniquement maîtrisé. Une belle découverte."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Un joli vin élaboré sans produits ajoutés, pas de sulfites ni de levures exogènes. Récolte manuelle. Macération en grappe entière. Pigeage. Pressurage doux en fin de fermentation. Vinifié en Amphore.

Histoire de la Cuvée

Ce vin est un vin naturel, c'est à dire qu'aucun intrant n'est utilisé lors de la vinification et de l'élevage. il n'y a pas de sulfites ajoutés, pas de levures ajoutées, pas de filtration. c'est un vin qui a été vinifié en amphore de terre cuite. la fermentation est assurée par les levures indigènes ce qui permet une expression maximale du terroir. les vignes qui produisent ces vins sont traitées avec des mélanges de plantes, et des huiles essentielles, pour limiter au maximum le soufre et le cuivre sur la parcelle. un léger dépôt ou un vin un peu trouble est signe de vie et de bonne qualité.

Accords Mets & Vins

Jambon ibérique, carpaccio de boeuf, ratatouille de légumes.

Dégustation

Robe rouge rubis soutenu, forte intensité colorante. Nez de fruit rouge bien prononcé tel que la mûre et la cerise sauvage. Des notes puissantes d'épices de poivre et café. En attaque la bouche est fraîche, les arômes de griotte tapissent le palais. Le vin, tout en légèreté, finit sur de la noisette grillée.

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

A boire