Château Coupe-Roses "Les Plots" AOP Minervois Rouge 2022



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Le caractère du Causse concentré dans une bouteille. Frais, minéral, avec une jolie rusticité, tout en maîtrise. Un vin très identitaire qu'il faut absolument découvrir."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve inox, 1 an d'élevage

Vinification

Zone de montagne dans le Haut Minervois. Parcelles exposées Sud/Sud-Ouest. Entre 200 et 350 mètres d'altitude. Coteaux caillouteux, calcaire blanc, argilo-calcaire, argile profonde et grésette.

Récolte manuelle. Eraflage/pigeage. Fermentation traditionnelle.

Histoire de la Cuvée

Vermeil sombre mais brillant, sous sa carapace charnue, le plot est campé dans ses terroirs. ce vin tellurique s'impressionne de tâches épicées, de fugaces saveurs de fruits noirs et de fleurs violettes, des couleurs de l'arôme de cassis, jusqu'à voler à d'autres sites le totémique trait végétal de poivron vert. bien rempli de tendreté succulente, l'architecture (plutôt romane) s'enrobe d'apparats ne laissant jamais la force devenir excessive, ni la puissance s'égarer hors des chemins esthétiques. C'est un demi-dieu du panthéon des bons vins, gardien de la mémoire du travail, révélateur du mystère de l'alchimie racinaire qui humanise la minéralité des entrailles de nos terroirs.

Accords Mets & Vins

Rôti de porc aux pruneaux, canard à l'orange, fromages basques.

Dégustation

Son expression allie la puissance et les caractères aromatiques complexes, fruits confits, notes d'épices, de cassis et de poivrons, bien en chair, une certaine matière avec de la vivacité.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

6-7 ans