

Château Coupe-Roses "Les Plots" AOC Minervois Rouge 2018 Magnum

22,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 1,5 L

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."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Carignan, grenache, syrah

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte manuelle. Eraflage/pigeage. Fermentation traditionnelle.

Agriculture Biologique

Agriculture Biologique

Palmares

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

9 / 10°C

Potentiel de Garde



6-7 ans