Domaine Combe Blanche "Calamiac Terroir" AOP Minervois Rouge 2019



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Très représentatif de l'Appellation Minervois. C'est un vin qui reprend tous les codes propres à notre Terroir."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Produit sur le terroir de "Calamiac"

Accords Mets & Vins

Gibiers et abats, plats épicés, exotiques, orientaux, viandes en sauce brune, viandes rouges grillées et rôties.

Dégustation

Le vin, d'un rouge cerise soutenu, avec de la brillance, offre un nez intense et un peu sauvage rappelant les fruits noirs et la violette avec des tanins souples et une finale finement fumée. Fraîche et friande, la bouche montre un tanin savoureux et une belle longueur aromatique

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5 à 7 ans