

Domaine des Mael "M" AOP Minervois Rouge 2023

22,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une vigne qui vie bien, c'est une vigne qui donne un joli fruit et donc une très belle base pour le vin. Cette logique très simple à comprendre se retrouve ici dans une méthode de culture en agro-foresterie permettant à la vigne de s'épanouir dans un biotope idéal. Le résultat est un vin complexe, élégant, qui n'a manqué de rien et ça se sent."

Edwige &
Jules -

Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

L'élevage se
passe en
cuve inox afin
de garder un
maximum de
fruit.

Vinification

Vinification en
baies entières
à température
constante de
27°C. Sans
sulfites
ajoutés

Histoire de la Cuvée

Cuvée issue
d'une culture
en agro-
foresterie. le
"m" est une
référence au
nom du
domaine.

Accords Mets & Vins

Effiloché de
porc,
parmentier de
canard,
neufchâtel

Dégustation

Ces vignes
entre garrigue
et forêts de
pins plongent
leurs racines
dans le
calcaire et
nous offrent
un tourbillon
aromatique
de fruits noirs,
de cassis et
de réglisse.
Puissant et
soyeux, les
tanins sont
délicats et acc
ompagnent
parfaitement
la fin de
bouche.

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde

5-6 ans

