Domaine des Maels "M" AOP Minervois Rouge 2024



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
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 agr o-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."

L'équipe de la 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