

Domaine des Maels "Montesclat" AOP Minervois Rouge 2023

14,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Challenge Millésime Bio Or

Boisé: 1

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Degré: 14°

Cépages: Carignan

Profil: Épicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Le Carignan dans toute sa splendeur, juste "habillé" par un léger élevage qui canalise toute la fougue de ce cépage typiquement Languedocien."

L'équipe de la
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Barrique (La moitié du volume est élevée en barrique pendant 6 mois, l'autre moitié est élevée en cuve.)

Vinification

Macération
des baies
entières à
température
constante de
27°C. Ce vin
n'a pas subi
de collage.
Avant la mise
en bouteille,
une filtration
lâche a été
effectuée afin
de préserver
au maximum
les qualités
gustatives du
vin.

Histoire de la Cuvée

La colline du
Montesclat
est située
derrière le
village, près
du Lac des
Aiguilles. Sa
terre rouge,
argilo calcaire
est riche en
fer. Sur le
coteau sud-
ouest sont
plantées des
vieilles vignes
de Carignans,
nous
élaborons
notre cuvée «
Montesclat ».

Accords Mets & Vins

Côtes de
veau au grill,
aiguillettes de
canard, saint
nectaire.

Dégustation

Violet
sombre, il
démontre par
une note
fumée toastée
suivie par des
confits de
fruits rouges
et noirs très
épicés de
poivre
cubèbe, de
cumin et de
sauge. D'un
caractère bien
trempé, serré
par les tanins
heureusement
bien fins, il
offre une
fraîcheur
agréable,
une assise
minérale et



une longueur
qui rejoue à
l'envers la
suite
aromatique
perçue par le
nez.

**Température
de Service**

17-18°C

**Potentiel de
Garde**

6-7 ans