Domaine des Maels "Montesclat" AOP Minervois Rouge 2024



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: 13°
Cépages: Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
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 L anguedocien."

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 démarre 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