Domaine des Maels "Clos du Pech Laurier" AOP Minervois Rouge 2024



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Une belle sélection parcellaire pour un vin taille patron. Un grand vin, techniquement parfait, un vin de puriste produit par des puristes."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fin de fermentation, nous mettons le vin en barriques bourguignonnes d'un vin pendant 10 mois

Vinification

Les

vendanges sont manuelles. Vinification en baies entières à température constante de 27°C (macération carbonique). 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

Au dessus du Canal du midi, entre garrigue et pinède, dans le petit vallon du Pech Laurié, notre Clos s'exprime sur un sol calcaire caillouteux à grès jaune. Sur ce terroir, monopole du Domaine nous élaborons une unique cuvée.

Accords Mets & Vins

Lapin à la moutarde, bavette d'aloyau sauce aux cèpes, tournedos Rossini, Salers

Dégustation

La macération carbonique apportent ses évocations délicates de fruits rouges et de mûre, et les dix mois de fût lèguent une douce cannelle qui se love sur des tanins puissants et serrés, aux accents encore

rocailleux

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde

7-8 ans