Domaine du Somail "L'Authentique" AOP Minervois Rouge 2020



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours Wine Advocate – Robert Parker Argent
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Cépages: Mourvèdre, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"D'une profondeur abyssale, ce vin subjugue par sa complexité et son univers aromatique teinté d'épices douces et de fruits frais."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en barrique

Vinification

Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Vinification classique, Cuves en ciment brut.

Histoire de la Cuvée

Cuvée signature du Domaine

Accords Mets & Vins

Côte de bœuf, Gibiers, Daube de sanglier, Cassoulet, Fromages de caractère

Dégustation

Couleur rubis, intense, reflets cerise. Nez complexe, élégant, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de garrigue, arômes de pain grillé. Bouche harmonieuse, charnue, notes de fruits frais, notes de clou de girofle, notes de pain grillé, tanins fondus, corps puissant, longue persistance.

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans