Domaine Lauraire des Lys "Kalys" AOP Minervois Rouge 2023



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Fraicheur, tension, plaisir sont au rendez-vous de cette cuvée incroyablement accessible. Parfois rien ne sert de faire compliqué pour faire du bon."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

Agriculture biologique, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

Tri à la vigne, tri à la cave manuelle et mécanique. Pied de cuve. Pigeage en douceur, élevage en cuves inox, très peu de sulfites avant la mise en bouteilles.

Histoire de la Cuvée

Relatif au calice de la fleur

Accords Mets & Vins

Gourmandise dès l'apéritif, grillades, viandes blanches. poisson colorés, lasagnes de légumes.

Dégustation

Equilibré, fruité, épicé, bouche complète aux tanins doux, une gourmandise dès l'apéritif. La cuisine c'est aussi des épices, des condiments, des aromates, la rencontre avec le vin c'est tout l'art de la sommellerie. Nous vous proposons une solution, certes imparfaite mais qui est un début de réponse : choisissez le vin de la même couleur que le met.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

7-8 ans