Domaine Pujol "Les Gaillards" IGP Oc Rouge 2024



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Cot (ou Malbec)
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin croquant, teinté d'épices fraîches et de notes de baies noires. Souple et digeste. Un joli vin de copains."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange à l'optimum de maturité. Fermentations ; méthode traditionnelle sous contrôle des températures avec gestion des apports d'oxygènes. Macération 15 jours

Histoire de la Cuvée

C'est dans la plaine sédimentaire minervoise que nous avons implanté ce cépage sur quelques hectares. production limitée due aux petites grappes de ces clones qualitatifs.

Accords Mets & Vins

Il va faire merveille avec des salades gourmandes au canard, des fromages crémeux, et les grillades d'agneau que vous servirez entre les deux.

Dégustation

Joli nez de cerise au sirop et autres fruits rouges bien mûrs avec une pointe de graphite. Bien structurée, la bouche est fraîche et charnue avec un bel équilibre.

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

1 à 3 ans