Domaine Terres Georges "Caméléon" IGP OC Rouge 2023



12,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Palmarès: Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon Argent
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Merlot, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une petite nouveauté dans notre boutique."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en barriques de 3 vins pendant 8 mois

Vinification

Vinification traditionnelle : tri de la vendange à la vigne et à la cave, éraflage en totalité, pigeage manuel

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tartines courgette-chèvre, aiguillettes de canard, fricassé de poulet aux champignons de Paris

Dégustation

Couleur légère. Nez de fruit frais ponctué d'épices douces. La bouche est souple et digeste réhaussé par de jolis tanins. La finale s'avère d'une douceur extrême

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

7-8 ans