Domaine Anne Gros & JP Tollot "La 50/50" IGP Côtes du Brian Rouge 2024



15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Côtes du Brian

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Vin issu du Terroir de Cazelles, l'un des plus qualitatif du Minervois."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification : égrappage total à la bourguignonne.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée est née de l'assemblage de 3 cépages pour constituer un vin de table, un vrai !!!

constituée d'une majorité de grenache, une jeune syrah de 8 ans l'a rejoint en 2011 et est complétée par nos jeunes carignans de 35 ans. Elevée en cuve inox, sa matière est fine, fruitée et tendue. elle a pour vocation d'être désaltérante et fraîche, un verre en appelle un autre… et s'invite à votre table.

Accords Mets & Vins

Pâté en croûte, travers de porc au grill, pluma ibérique à la plancha, crottin de chavignol.

Dégustation

Ce vin frais, digeste et fruité souligne tout et s'efface avec légèreté… devant les entrées charcutières, les tapas, les viandes rouges grillées ou en sauces

Température de Service

17-18°C°c

Potentiel de Garde

5-6 ans