

Domaine de Barroubio "Les Cresses" AOP Minervois Rouge 2019

21,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Magazine La Revue des Vins de France Or, Guide

Hachette des Vins 1 étoile

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"La belle petite nouveauté du Domaine de Barroubio. Une cuvée issue d'un lieu-dit magnifique assis sur les légendaires calcaires du Causse de la Montagne Noire."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

90% Grenache, 10% Syrah

Élevage

Elevé en amphores et en barriques de 400 litres.

Vinification

Très petits rendements, vendanges manuelles. Vinification traditionnelle

Démarche Environnementale

Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmarès

92/100 sur le magazine La Revue des Vins de France spécial "Vins d'Altitude" par la Sommelière Caroline Furstoss

style="color:#000000;font-family:Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif;font-size:11px;font-style:normal;font-weight:400;letter-spacing:normal;text-indent:0px;text-transform:none;white-space:normal;word-spacing:0px;background-color:#fafbfc;">

1* au Guide Hachette des Vins 2023

Histoire de la Cuvée

Issu d'un lieu-dit d'un seul calcaire tenant à 300 mètres d'altitude aux confins du terroir de Barroubio et de la bande de Schistes du Nord de Saint-Chinian

Accords Mets & Vins

Convient sur un filet de bœuf angus mûré, un brie ou coulommiers truffé.

Dégustation

Robe rouge grenat vif et nez élégant, framboise fraîche, mûre de ronce et poivre blanc de Sichuan. Un vin soyeux, velouté et frais, très long en bouche, démonstration de la 'générosité' du grenache.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans