Clos Centeilles "Campagne de Centeilles" AOP Minervois Rouge 2021



20,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Syrah, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un vin qui se construit dans le temps. Soyez donc patient pour profiter à plein de cette cuvée à la complexité incroyable."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 à 18 mois en cuves d'acier émaillé (surtout pas de bois pour cette cuvée) ; 12 mois de bouteilles

Vinification

Des rendements moyens de 40 hl/ha ; les raisins sont récoltés à des degrés supérieurs où égaux à 13°5. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable.

Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" pendant la phase de fermentation, macération de 6 semaines, jus de presse réincorporés au vin de goutte

Histoire de la Cuvée

Depuis 1990, cette cuvée présente une séduisante particularité : le vin, mince au départ, vif et nerveux par la suite, prend de l'ampleur et de la chair au cours de la garde en bouteilles. Les dégustations verticales sont très instructives à cet égard. Par ailleurs, ce type de vin tire l'essentiel de sa substance des conditions dans lesquelles se développe un cépage aussi difficile que le Cinsault, lequel craint toutes les maladies, à commencer par la pourriture grise. A tel point que tout le monde a fini par se résigner à en faire des vins rosés ou rouges légers. Mais Centeilles persévère à en faire des rouges de garde dont la production est suivie année après année

Accords Mets & Vins

Il libèrera sa finesse avec viandes, volailles et petits gibiers

Dégustation

Une robe rubis sans ombre, d'intensité moyenne. Un arôme friand de vin jeune, déroutant car ni amylique ni acidulé. La bouche : non, ce n'est pas un Côtes-du-Rhône ou un Lirac ! Du fruit, quelques épices, un ensemble moelleux, sensuel, dans lequel tout est fondu : les tanins, l'alcool, les arômes… Voilà un vin qui tire son velouté le plus simplement du monde du processus le plus élémentaire qui soit : une vigne bien exposée qui « mûrit » son raisin sans histoire … et nous donne un vin simple et gourmand. Nous savons aussi maintenant, avec le recul donné par 20 ans de vinification, qu'au-delà de l'apparence immédiate d'un vin qui se boit facilement, le Campagne de Centeilles est aussi un vin de garde

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

10-15 ans