

Clos Centeilles "La Part des Anges" IGP Côtes du Brian Rouge 2024

15,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Côtes du Brian

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Degré: 11°

Cépages: Carignan, Piquepoul Noir, Riveyrenc Noir

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rouge... pas comme les autres !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

De courte durée (6 mois en cuves d'acier émaillé), pour enfermer le fruit dans la bouteille

Vinification

Sols argilo-calcaires sur grès siliceux du BARTONIEN (Tertiaire). Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Vinification réalisée en coulant, après une seule nuit de macération, les premières gouttes de la macération carbonique

Histoire de la Cuvée

Parce que nous n'apprécions guère le rosé, nous nous sommes fait plaisir en relançant, depuis 2002, un rouge « claret » vieille expression méridionale désignant les rouges légers, fruités et friands.

Tout dans cette cuvée exprime la jeunesse: - une belle nuance grenadine, - la franchise d'un arôme fruité, - l'attaque en bouche pleine et vive, - une finale aux tanins fondus, exaltant des caractères de fruits et de bonbons. Une friandise... " D'un rouge passion ! Qui vous amène à découvrir les richesses d'un terroir magnifique qu'est le Languedoc-Roussillon. Des odeurs de cerise mûre et la rondeur des petits fruits rouges. Son côté soyeux vous charmera le palais. À partir d'un certain moment, il vous semblera que les anges vous regardent avec envie! Ce vin accompagne bien les fruits de mers, les poissons, les viandes blanches et se boit doucement entre amis. Pour le plaisir de l'hédonisme ! " (Robert David-Neveu)

Accords Mets & Vins

Il sera le compagnon de vos salades d'été, des charcuteries, viandes blanches et poissons grillés

Dégustation

Déroutant rouge vineux au jus coloré, fruité, doté d'une belle consistance et d'une profondeur inévitablement riche pour un type de vin qu'on attendrait sur un autre registre

Température de Service



11-12°C

Potentiel de Garde

3-4 ans