Château Guery "Éternité - Pinot Noir" IGP Oc Rouge 2023



10,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Pinot Noir
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un Pinot en Languedoc c'est possible et c'est très bon !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vinification traditionnelle : cuvaison 19 jours, fermentation 12 jours

Histoire de la Cuvée

Située au lieu-dit "Serre Basse", notre parcelle de pinot noir est l'une des rares, sur notre propriété, à être orientée nord-sud sur un coteau d'argiles et de grès. En cave, une grande exigence attentive à préserver le fruit, la fraîcheur et la douceur des tanins, permet de recueillir le meilleur du pinot noir : cerise griotte, fruits rouges, fève de cacao, moka…. L'élégance et la finesse caractérise notre cuvée Éternité

Accords Mets & Vins

Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur, Dinde aux marrons, rôti de porc au pruneau

Dégustation

Robe légère aux reflets violine. Le nez est souple, gourmand, porté par des notes de cerise et de fraise des bois. La bouche bascule joliment sur les épices douces et chaleureuses

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

Potentiel de Garde

3-4 ans