

Château Guery "Carignan sans sulfites" IGP Oc Rouge 2024

10,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Degré: 12.5°

Cépages: Carignan

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Typique du Languedoc, le Carignan est un cépage qui offre à la fois rusticité et acidité naturelle. Le tout habillé d'un soleil très sudiste."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération carbonique

Histoire de la Cuvée

Cette parcelle de carignan, comme tant d'autres sur notre domaine, a été greffée sur place. Alors que mon père était en Algérie pour son service militaire, mon grand-père lui envoya quelques photos de la belle croissance des greffes. 60 ans plus tard, ce bout de terre caillouteux et argilo-calcaire du lieu dit "Buga" (signifiant la présence de ruches en occitan), transmet toujours à ces raisins un équilibre sucre-acidité que je trouve parfait pour l'élaboration d'une cuvée sans soufre. Travailler au plus proche du naturel exige deux attitudes : la rigueur et l'humilité. Cette cuvée Carignan est surprenante par son fruit et sa richesse, transpercée par une remarquable fraîcheur

Accords Mets & Vins

Garbure, soupe de crabe, os à moelle au grill, Bleu d'Auvergne

Dégustation

Robe aux reflets pourpre. Le nez expose une jolie rusticité. La bouche balance entre fraîcheur et gourmandise. La finale présente une légère sucrosité, très plaisante

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

4-5 ans