

Château de l'Herbe Sainte "Prestige" AOP Minervois Rouge 2018 Magnum

27,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours des Vins Terre de Vins Or

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Mourvèdre, Carignan, Syrah

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2018

Volume: 150cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un vin atypique, une vrai signature du style du Domaine."

Edwige et Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan 10% - Mourvèdre 60% - Syrah 30%

Élevage

Cuve

Vinification

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique. Assemblage, Collage, Filtration légère

Démarche Environnementale

Culture Raisonnée

Palmarès

Médaille d'Or Concours Terre de Vins 2020

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique du Domaine

Accords Mets & Vins

Filet de bœuf, Tournedos, Gibiers, Magret de canard, Fromages

Dégustation

Couleur rubis, sombre, reflets violines. Nez aromatique, élégant, arômes de cassis, arômes de fruits noirs, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de garrigue, arômes de poivre noir. Bouche aromatique, généreuse, onctueuse, notes de fruits noirs, notes de garrigue, notes de poivre noir, tanins élégants, tanins ronds, tanins soyeux, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

6-7 ans