

Domaine de l'Herbe Sainte "Cabernet Sauvignon" IGP Oc Rouge 2024

9,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Cabernet Sauvignon

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Même loin de ses bases, ce cépage répond vraiment très bien et développe toute la complexité naturelle qu'on lui connaît."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges mécaniques. Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique.

Histoire de la Cuvée

Ce terroir « Broutade de Truilhas » ancien parcage de mouton situé en bordure du Canal de jonction, qui relie le Canal du Midi « Patrimoine Mondial de l'UNESCO » au Canal de la Robine, est un sol de Garrigue. Légèrement graveleux, drainant et chaud, il permet le développement d'une sélection de cabernet à petits grains donnant des vins qui a maturité son sur des notes de fruits rouges et de poivrons mûrs.

Accords Mets & Vins

Filet de bœuf, Viandes rouges, Fromages

Dégustation

Couleur rouge, intense, reflets rouges. Nez arômes de fruits rouges, arômes de fruits mûrs, arômes de garrigue, arômes de minéral. Bouche fruitée, intense, mûre, tanins élégants, tanins fins, tanins mûrs, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans