Domaine Le Cazal "Tradition" AOP Minervois Rouge 2024



8,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"La petite pépite du Causse."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification grappes entières en cuve béton. Macération carbonique d'une durée de 12 à 14 jours

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine.

Accords Mets & Vins

Salade de gésiers, cous de canards au grill, saucisse sèche de chèvre, pavé du larzac

Dégustation

Bel AOC d'entrée de gamme, le Tradition est remarquable par sa fraîcheur et sa minéralité qui mettent en avant son côté petits fruits rouges déjà associés à de belles notes de garrigue et d'épices

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

4-5 ans