# Domaine Le Cazal "Délice du Vent" AOP Minervois Rouge 2018




22,00 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

**Le mot du sommelier :**

"Un vin hors normes en tout point de vues."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Deux fûts de Chêne Français d'une contenance de 400 L pendant 2 ans : un fût neuf, un de 1 vin. Mise en bouteille quasi immédiate. 6 mois de bouteille avant commercialisation

**Vinification**

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

**Histoire de la Cuvée**

En référence au sirocco, vent chaud venu du Sahara et qui vient caresser les falaises calcaires entourant le domaine

**Accords Mets & Vins**

Tournedos Rossini, rouelle de cochon confite, carré d'agneau au romarin, reblochon

**Dégustation**

Le côté élégant et recherché avant tout associé à une forte complexité, bigarreau, griotte, cacao

**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**

8-10 ans