Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Florilège" AOP Minervois Rouge 2023



7,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 1
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Joli vin "plaisir" capable de s'accommoder à (presque) toutes les situations."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve dont une partie du volume (10%) est élevée en fût de chêne pendant 8 mois.

Vinification

Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives. Calcaire dur du Quaternaire.

Vinification traditionnelle thermo-régulée. Chaque cépage est vinifié séparement avant l'assemblage final réalisé en mars. Une partie du volume (10%) est élevée en fût de chêne pendant huit mois.

Histoire de la Cuvée

"Florilège" de saveurs et d'arômes

Accords Mets & Vins

Vin plaisir et convivial en association avec les grillades d'été. A boire sur le fruit avec une terrine de sanglier.

Dégustation

Robe rubis, nez évoquant les noisettes grillées et les fruits à l'eau de vie. Bouche ronde et souple très fruitée avec une finale légèrement vanillée.

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