Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Mont Ségonne Cabernet" IGP Oc Rouge 2023

6,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Cabernet Sauvignon
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Des épices, des épices et encore des épices. Quel joli bouquet garni."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sélection rigoureuse des meilleures parcelles. Maturité optimale vinification traditionnelle thermo-régulée.

Histoire de la Cuvée

Le "Mont Ségonne" est le point culminant de la Serre d'Oupia qui domine les villages de Pouzols et Mailhac

Accords Mets & Vins

A boire dans les trois ans sur les viands rouges et les grillades.

Dégustation

Vin à la robe profonde. Nez puissant de raisins très mûrs et notes de cassis bien prononcées. Bouche pleine et riche le fruit s'exprime avec un joli relief et une bonne longueur.

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

5-6 ans