Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Mont Ségonne Pinot Noir" IGP Oc Rouge 2024

6,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Bronze
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Pinot Noir
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un petit Pinot bien sympathique, à boire sans se prendre la tête."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte à maturité optimale. Fermentation thermo-régulée, cuvaison longue.

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

Association avec les tapas, la cuisine d'été et le poisson grillé

Dégustation

Robe cerise, nez de griotte et de cassis. Bouche fraîche à la finale très fruitée.

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

3-4 ans