

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

6,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Marselan

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Le "Marselan" est un cépage de plus en plus présent sur notre Territoire et les résultats sont vraiment très intéressants."

Edwige & Jules - Sommeliers 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 terrines et les grillades.

Dégustation

Nez riche de réglisse et fruits noirs. Bouche puissante à la finale épicée.

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