

Mas Paumarhel "Petit Mourel" AOP Minervois Rouge 2020

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin calibré pour les amoureux du Sud et des vins solaires, épicés et chauds."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

30% Mourvèdre, 30% Syrah, 30% Grenache Noir, 10% Carignan

Élevage

Elevage en barriques 1 et 2 vins de 400 litres pendant 12 mois

Vinification

Vendange entièrement égrappée puis vinification séparée des cépages avec extraction douce par remontages et délestages. Macération de 2 à 3 semaines selon le cépage

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Dernier né du Domaine, Le petit Mourel rend hommage au terroir à l'origine de ce vin, les Mourels. Terroir emblématique du Minervois, particulièrement chaud, mêlant garrigue et vignoble, il est caractérisé par de petites collines érodées avec éboulis de marnes et de grès. Ici, ces collines s'appellent « Mourels ». Le Petit Mourel est un Minervois boisé avec finesse, sans excès ; l'élevage lui conférant complexité et longueur aromatique...

Accords Mets & Vins

Volaille de caractère (pintade, chapon...) , viandes rouges braisées, pièce d'agneau, fromages à pâte fleurie...

Dégustation

Jolie robe de couleur grenat La dégustation du Petit Mourel , véritable invitation au délasserment doit vous transporter au coeur de ce paysage typique. Son nez, riche et expressif rappelle la garrigue, les épices . S'y mêlent de fines notes boisées , un caractère «noisette» et une pointe vanillée. En bouche, c'est une sensation de rondeur qui laisse place à des tanins très doux . Il persiste sur la fraîcheur avec une finale épicée (réglisse, poivre....)

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

7-8 ans