Domaine Villepeyroux Forest "Villarperio" AOP Minervois Rouge 2015



23,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2015
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Le grand vin de Villepeyroux. Issu des plus belles parcelles, cette cuvée démontre tout l'extraordinaire potentiel du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (14 mois d'élevage en barrique neuve)

Vinification

Cette cuvée est issue d'une sélection des parcelles les plus qualitatives du domaine. La vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuves inox thermorégulées. Cuvaisons longues d'environ 1 mois sur la Syrah, et 3 semaines sur le Grenache avec un travail d'extraction par délestage et remontage. Entonnage après un soutirage post-décuvage. Fermentation malo-lactique en fûts. Vin non collé, très légèrement filtré

Histoire de la Cuvée

1/2 grenache : cépage espagnol, l'un des plus cultivés au monde, les grappes du grenache donnent un jus très sucré. Ses vins, plutôt fort en alcool et peu acide, libèrent une profusion de fruits noirs comme le pruneau ou la figue, soulignés par des notes de cacao, de café et d'épices. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 5,7 ha, pour un âge moyen de 35 ans 1/2 syrah : cépage noir, la syrah produit des grappes d'une belle couleur noir bleuté, au jus sucré et épicé. Ses vins rouges, à la couleur soutenue, ont une complexité aromatique fruitée, épicée et florale, et des tanins qui structurent l'ensemble. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 9,7 ha, pour un âge moyen de 15 ans

Accords Mets & Vins

Joue de bœuf braisée, souris d'agneau confite, viandes maturées

Dégustation

Belle robe d'un rouge rubis profond. Nez d'abord mentholé, eucalyptus, puis torréfié (moka), notes empyreumatiques, fruits frais. Bouche très équilibrée avec une belle structure tannique et une persistance aromatique, vin élégant

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