# Domaine Villepeyroux Forest "Saint Louis" AOP Minervois Rouge 2022




13,50 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Hachette des Vins 2 étoiles
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

**Le mot du sommelier :**

"Peut-être l'un des vins les plus représentatifs du style et du savoir-faire du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Cuve

**Vinification**

Issu d'une sélection des parcelles les plus qualitatives du domaine. Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, Macération de 3 semaines entre 20 et 25°. Extraction par délestage et remontage

**Histoire de la Cuvée**

1/3 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 1/3 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 1/3 carignan: le carignan, originaire d'Espagne, a des grappes assez grosses et compactes. Ses baies prennent une teinte noir bleutée. les pieds de carignan peuvent vivre plus de 100 ans. Ce vin est bien coloré, généreux et puissant à la fois. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 3,2 ha, pour un âge moyen de 50 ans

**Accords Mets & Vins**

Bœuf en croûte, viande en sauce, légumes à la provençale, cassoulet, escargots, canard gras, bleu d'auvergne

**Dégustation**

Nez d'épices douces, muscade, clou de girofle, fruits rouges confituré et boisé fondu. Vin puissant et ample en bouche, sucrosité, notes de vanille et de caramel. Vin gourmand, concentré, équilibré, avec une belle structure tannique, et bouquet aromatique harmonieux

**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**

7-8 ans