Château de Gourgazaud "Morgane" AOP Minervois Rouge 2023



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Syrah, Mourvèdre, Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin dans le plus pur style "Gourgazaud" idéal pour découvrir le Domaine."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Terrasses anciennes décalcifiées et de terroirs en pente de grès et de sable. Les raisins, séparés des rafles dès la vigne, macèrent en baies entières pendant 20 jours minimum à température maîtrisée (25° C). Les extractions de tanins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène.

Histoire de la Cuvée

Complicité entre une petite fille et son grand-père, Morgane a donné son prénom à l'ancienne Cuvée Tradition

Accords Mets & Vins

Ce vin pourra être servi aussi bien avec des grillades, de la saucisse de Toulouse que des fromages

Dégustation

Belle robe rouge intense. Le nez révèle une dominante de fruits noirs (cassis et myrtille) évoluant vers des notes de fruits rouges (groseille). La bouche, quant à elle, termine sur les senteurs de la garrigue environnante

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5 ans