Domaine l'Amiral "Le Voyage de l'Amiral" IGP Oc Rouge 2022

15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Marselan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Voilà un cépage qui tend à fortement se développer en Minervois. Et les résultats obtenus confirment que l'idée est bonne."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Le Marselan est récolté la nuit, et vinifié à froid afin de préserver le meilleur des arômes très fruités de ce cépage.

Histoire de la Cuvée

En référence au nom du domaine.

Accords Mets & Vins

Foie gras, tajines, volaille, cailles aux raisins, magrets de canard, lapin aux pruneaux, dessert au chocolat.

Dégustation

Robe profonde grenat aux reflets sombres. Nez puissant de fruits rouges bien murs : griottes, myrtilles et figues. Les notes fruitées se retrouvent en bouche avec une bonne construction autour de jolis tanins. Joli vin expressif et bien construit.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans