Château La Villatade "Le Vin de Sophie" AOP Minervois Rouge 2023



15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Une Syrah d'altitude, vive, aux notes végétales et à la finale d'une fraicheur incroyable. Un élevage en cuve lui suffit largement !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vinification traditionnelle : Eraflage. Remontage. Fermentation en cuve béton, puis pressurage

Histoire de la Cuvée

Issu d'une seule parcelle nommée "Paradis", ce vin friand et fruité se distingue par son caractère séducteur et magnétique. Un vin de plaisir, un vin de soif mais aussi un vin de viande et de BBQ. À boire, légèrement rafraichi, entre amis, à table ou juste pour passer le temps

Accords Mets & Vins

Assiette de charcuterie, pâtes en sauce, bœuf braisé aux carottes, aubergines à la provençale

Dégustation

Robe rouge profond, reflets rubis. Le nez est gourmand sur un mélange de cerise et de mure, notes épicées (poivre gris et blanc), sur des arômes délicats de menthe fraiche et de moka. La bouche est fruitée aux arômes éclatants en fruits rouges, légèrement poivrée. Le vin est chaleureux et enveloppe bien le palais. Une finale longue et soyeuse, donnera envie de s'en servir un deuxième verre !

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

6-7 ans