Domaine l'Amourier "Les Pieds Rouges" Vin De France Rouge 2025

9,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Carignan, Cabernet Franc
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vin à l'ancienne, un vin d'artisan, une véritable bombe de fruits. "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

3 mois en cuve ciment puis mise en bouteilles

Vinification

La macération en cuve est très courte pour extraire le fruit. La fermentation alcoolique se déroule à très basse température et se termine en phase liquide tel un rosé.

Histoire de la Cuvée

S'adresse à des amateurs de vins dits « paysans » puisque vinifiés simplement, sans artifices, tel qu'il était produit dans les campagnes à travers les siècles. c'était le jus des raisins foulés avec les pieds que l'on faisait fermenter dans les tonneaux. si aujourd'hui la technologie nous permet l'égouttage des baies sans souiller la plante de nos pieds, nous reproduisons le même schéma de vinification pour cette cuvée.

Accords Mets & Vins

Vin au verre, jolie charcuterie, un thon snacké, un filet mignon, accompagné de carottes au cumin.

Dégustation

Les arômes de fraises fraîches dominent le bouquet. Idéal pour un vin léger, fruité et surtout "désaltérant".

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

2-3 ans