Domaine l'Amourier "Le vin à boire" Vin De France Rouge 2025

8,80 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Carignan, Cabernet Franc, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"A priori le nom de cette cuvée est suffisamment explicite."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 62% - Carignan 13% - Cinsault 13% - Grenache Noir 12%

Élevage

Cuve

Vinification

Les sols filtrants, de graviers pour la syrah et le Carignan, de sable pour le grenache apportent légèreté, fruit et souplesse. Le vénérable Cinsault vient ajouter ses nuances, goûteux par son âge et fluide par nature !

50% Syrah en vinification traditionnelle et 50% de macération carbonique de Syrah, Grenache, Carignan et Cinsault fermentés en grappes entières. Les jus sont extraits par pressurage direct. Les cépages sont fermentés séparément à 14-15 degrés puis assemblés. L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Les vignes âgées de 25 à 41 ans (Cinsault) sont plantées sur un îlot qui appartenait aux grands-parents. Entre les parcelles cultivées et le village, un espace où les anciens plantaient leurs jardins potagers, la terre était dure et exigeante mais pouvait s'assouplir sous la main des plus vaillants !

Accords Mets & Vins

Ses arômes d'épices et de poivre, sa texture fines et fluide, sa vivacité s'accorderont aux anchois de Collioure, aux moules à la plancha, aux tapenades, au poulet mariné aux épices, aux apéritifs gourmands...

Dégustation

Il est désaltérant, surprenant, ses arômes inattendus en Languedoc.

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

1-2 ans