Domaine l'Amourier "L'Amourier" AOP Minervois Rouge 2024



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Mourvèdre, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être le vin le plus représentatif du Domaine où la volonté du vigneron de privilégier la finesse, l'élégance et surtout la buvabilité prédomine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barriques et demi muids d'âges différents

Vinification

La fermentation, selon les millésimes, s'étend de deux à trois semaines . La règle c'est de ne pas avoir de règle !; garder le vin modulable en fonction des millésimes. Ce n'est pas simple car tout arrive à maturité en même temps, la syrah est souvent cueillie en premier , mais pas toujours.....

Histoire de la Cuvée

L'Amourier est la synthèse des terroirs de la propriété et de son encépagement ; et trouve sa personnalité tant dans les argiles et les sables que les graves. il est issu des vignes les plus anciennes, à l'enracinement le plus profond.

Accords Mets & Vins

Il reflète notre volonté de produire des vins qui ont fait l'image du minervois, pas les plus puissants du monde, qui ont de la force certes, mais surtout de l'élégance, de la fraîcheur. nous ne recherchons pas la bête à concours ou la bête tout court car l'on risquerait de détourner le vin de son objectif , à savoir être le compagnon idéal de notre gastronomie selon notre tradition languedocienne !

Dégustation

Le carignan est tellement vieux qu'il s'est imposé et apporte beaucoup à l'équilibre dans un assemblage .Il donne ici la fraîcheur et nervosité au tandem Syrah/Mourvèdre. A présent que le climat est plus chaud et plus sec, le Carignan mûrit de mieux en mieux, et, chez nous, sans lourdeur.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

6-7 ans