Château Coupe-Roses "Naturamania - Bara Gwin" AOP Minervois Rouge 2025



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Un vin "nature" qualitativement irréprochable. Contrairement à ce que certains pensent : c'est possible !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Plateau battu par les vents, climat chaud et sec, sol de cailloutis calcaires pour le Grenache et le Cinsault, sol d'argiles pour la Syrah, les sous-sol argileux garantissent une bonne alimentation hydrique.

Eraflage. Pigeage. Fermentation et macération en cuve Inox. Pressurage doux en fin de fermentation. Elaboration sans sulfites et sans levures ajoutés.

Histoire de la Cuvée

Une cuvée 100% nature.

Accords Mets & Vins

Ce vin s'accordera bien avec des volailles, des légumes crus ou cuits, de la viande rouge, de la charcuterie, des fromages frais ou secs et des fruits frais. Il conviendra également seul pour l'apéritif.

Dégustation

Robe rouge pourpre avec une forte intensité colorante, Nez de fruits noirs et de fruits rouges frais et croquants, tels que la fraise, la groseille, la cerise et le cassis. Vous y trouverez également des notes épicées de poivre. En attaque la bouche est fraîche, les arômes de cassis tapissent le palais. Le vin est rond avec des tanins très souples.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

2-3 ans