Domaine Ciry Cattaneo "Les Hirondelles" AOP Minervois Rouge 2022

23,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 15°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vin d'une grande classe : profond, ténébreux et qui se rapproche gentiment d'une maturité parfaite pour ce millésime 2017."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Vendanges manuelles en caissettes. Egrappage total, Pigeage fréquent. Elevage en fût de chêne, Filtration légère.

Histoire de la Cuvée

Les hirondelles est la cuvée haut de gamme du domaine, issue en majorité de syrah, et élevée un an en barriques. la quantité
produite reste très limitée (à peine plus de 2000 bouteilles).

Accords Mets & Vins

Côte de bœuf, daube de sanglier, cassoulet, tajine d'agneau, fromages à croûte fleurie.

Dégustation

Robe rubis, profonde, reflets rubis. Le nez est très aromatique, complexe, généreux arômes de menthe, généreux arômes de romarin, généreux arômes de thym, légers arômes de cassis, généreux arômes de fruits noirs, intenses arômes de mûre, arômes de poivre blanc, légers arômes de cacao, arômes de toasté, arômes de grillé. Nez complexe de petits fruits noirs, de sirop de mûres, d'encens et de torréfaction, se développent sur un bouquet d'herbes aromatiques. Bouche tendue, concentrée, ample, notes de thym, généreuses notes de mûre, notes de poivre blanc, tanins fins, tanins frais, corps structuré, forte intensité, longue persistance. Attaque ferme, se poursuivant par un milieu de bouche aux tanins veloutés où la fraîcheur due au terroir est déjà présente. Finale tendue, sur le thym, les herbes aromatiques et les épices.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans