

Domaine Ciry Cattaneo "Les Petites Choses" IGP Oc Rouge 2021

16,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Boisé: 2

Puissant: 3

Fruité: 1

Cépages: Tempranillo

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Quel beau cépage que le Tempranillo : racé, solaire, généreux."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Vendanges manuelles et sélections intraparcellaires. la vinification est réalisée après tri manuel et foulage / eraflage en cuves de 5 à 20 hl, pour privilégier le pigeage et les méthodes d'extraction souples. les fermentations sont réalisées à température assez basses, entre 18 et 23°C, là encore pour contrôler l'extraction et garder le fruit. les macérations peuvent être prolongées jusqu'à 8 semaines, dans ce cas à plein sous marc. les vins de presses sont séparés avant traitement et réassemblage suivant la dégustation.

Histoire de la Cuvée

« les petites choses est une des micro-cuvées du domaine. issue d'un seul cépage, le tempranillo, et d'une seule parcelle de 32 ares, située à fourmes, au-dessus de siran, à 400 mètres d'altitude. la vinification est entièrement manuelle. »

Accords Mets & Vins

Les charcuteries fines, tapas, confit de canard, magret de canard.

Dégustation

A l'œil couleur rubis. Nez aromatique et expressif, subtiles arômes d'herbe coupée, subtils arômes de terre humide, légers arômes de fraise, généreux arômes de fruits confiturés, généreux arômes de fruits cuits, arômes de réglisse, légers arômes de cacao, aromes de sous-bois. Bouche riche, ronde, généreuses notes de fruits confiturés, notes de réglisse, généreuses notes de chocolat, tanins fondus, tanins ronds, corps puissant, bonne persistance.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans