Clos des Roques "Petit Roques" AOP Minervois Rouge 2024



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Fruité, léger, digeste... un super vin plaisir."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine.

Accords Mets & Vins

Viandes grillées ou en sauce, du petit gibier ou sur des fromages à pâte molle

Dégustation

Très belle robe rouge sombre aux reflets rouge. Nez très puissant de cassis réglisse, de rose et de violette. La bouche présente un très bel équilibre entre le volume et les tanins soyeux. Ample, sans lourdeur ni excès, elle offre de magnifiques sensations fruitées et épicées (thym, cannelle) en finale

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

Potentiel de Garde

4-5 ans