Domaine Pierre Cros "Les Mal Aimés" Vin De France Rouge 2025



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Riveyrenc Noir, Alicante, Morrastel, Piquepoul Noir, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Vous n'aurez peut être qu'une seule chance dans votre vie de déguster un vin avec un tel assemblage. Ne ratez surtout pas l'occasion !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle.
Histoire de la Cuvée

Un clin d'œil à ces cépages "oubliés"

souvent considéré à tort comme les "mal aimés" du Languedoc.

Accords Mets & Vins

Boire sur des charcuteries, des entrées... ou même, à 13°c, sur des poissons gras cuisinés sauce vin rouge.

Dégustation

Vin original au nez de fruits rouges, de garrigue avec des notes grillées et épicées, une bouche friande, frais et soyeux en finale.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

5-6 ans