

Domaine Pierre Cros "Vieilles Vignes" Vin de France Rouge 2025

18,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Degré: 14.5°

Cépages: Carignan

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un vin parfait pour les amoureux de Carignan."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (En cuve 4 mois puis en barrique 6 mois.)

Vinification

Macération carbonique.

Histoire de la Cuvée

Vieilles vignes de plus de 100 ans.

Accords Mets & Vins

Des gibiers, des viandes en sauce, des fromages.

Dégustation

Nos dégustateurs ont pris leur temps pour humer les effluves envoûtants de cassis qui montent d'emblée du verre, nuancés d'épices, d'un soupçon de vanille et de touches florales. L'extraction et l'élevage, maîtrisés, lèguent une élégante touche grillée qui vient souligner des arômes de prune à l'eau-de-vie. L'étoffe, soyeuse et fine à souhait, est à peine marquée en finale par la chaleur d'un boisé qui apporte un surcroît de complexité et de plaisir.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

8-10 ans