Domaine Pierre Cros "Les Aspres" AOP Minervois Rouge 2024



36,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 14.9°
Cépages: Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Que voulez vous dire... c'est un "Monstre" ! Certainement l'un des vins les plus primés du Languedoc et c'est amplement mérité tant il déconcerte par sa régularité. Un véritable chef d'œuvre que vous devez avoir gouté au moins une fois dans votre vie."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (18 mois en barrique)

Vinification

Vinification traditionnelle.

Histoire de la Cuvée

Lieu dit qui abrite la parcelle.

Accords Mets & Vins

Côte de bœuf maturé, viandes fumées, brie de Meaux truffé.

Dégustation

C'est une véritable « œuvre d'art » qui nous transporte dans les bois d'eucalyptus et de cèdres, mêlant harmonieusement senteurs chaudes et fraîches. Le vin attaque en bouche avec une intensité et une ampleur rares, saturé de fruits bien mûrs accompagnés de délicates notes vanillées. Si les dégustateurs le qualifient de crémeux, de suave et de gourmand, ils notent aussi la puissance « sculpturale » de sa structure, portée par de beaux tanins poivrés qui l'entraînent en finale dans une « éternité de caudalies »…

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

15 à 20 ans