

Alliance Minervois "Jacques de la Jugie" AOP Minervois Rouge 2023

7,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale
, Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Côté rapport qualité/prix... difficile de faire mieux !"

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Barrique (En fûts de chêne durant 12 mois)

Vinification

Macération carbonique

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique de la cave d'Azillanet.

Accords Mets & Vins

Pâté de sanglier, cœur de canards en persillade, steak de bœuf.

Dégustation

Très belle robe rouge, pourpre à reflet violet. Nez intense à dominante fruits rouges (framboise, cassis), fruits à l'eau de vie, avec des notes de sous-bois, de réglisse d'épices et de fumé. Bel équilibre en bouche. Vin charnu, présent par sa structure et élégant par sa finesse de tanins.

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde

4-5 ans