Domaine Plô Notre Dame "l'Atelier" AOP Minervois Rouge 2021



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin très contemporain à la fois gourmand, direct et très digeste."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : vendange égrappée, longue macération de 45 jours à température régulée

Histoire de la Cuvée

L'atelier est toujours dans l'esprit de rendre hommage à mon grand-père maternel. l'atelier était son atelier de menuiserie et aujourd'hui est devenu ma résidence principale.

Accords Mets & Vins

Viandes, magret de canard, fromages...

Dégustation

Robe brillante et profonde, d'un beau grenat sombre au nez complexe de griottes, de garrigue, de figue et de réglisse. La bouche généreuse bénéficie d'une structure tout en finesse avec une finale suave.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans