Domaine Cailhol Gautran "Carretal" AOP Minervois Rouge 2023 Magnum



29,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 150cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un vin puissant qui, dès le nez, marque les esprits. Des arômes profonds, riches et expressifs. Ici on ne fait pas dans la demi mesure. Et laissez le respirer si possible, ainsi vous le mettrez largement à son avantage."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan, grenache, syrah

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification en douceur, extraction uniquement par remontage. Longues macérations de 4 à 6 semaines. Elevage en cuve pendant 18 mois.

Démarche Environnementale

Dernière année de Conversion vers l'Agriculture Biologique

Histoire de la Cuvée

Nom de la parcelle servant à produire cette cuvée.

Accords Mets & Vins

Salmis de pintade, coq au vin, côté de boeuf, reblochon.

Dégustation

Ce vin intense est élaboré grâce aux parcelles les plus expressives du domaine, où la garrigue vient imprégner le vin par des notes épicées.
Superbe vin rouge à la robe rubis, note de fruits noirs, cassis et mûres au nez. La bouche est ronde et ample où l'on retrouve bien les épices de la garrigue qui entoure les vignes, poivré en finale.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

3 à 8 ans