Domaine Cailhol Gautran "La Table du Loup" AOP Minervois Rouge 2023 Magnum



50,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Ne passez pas à côté de cette cuvée incroyablement complète ! De l'élégance et de la puissance sur une fine trame de cacao."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vin vinifié de manière 100% naturelle, sans ajout de levure, de sulfites, ni de produit oenologique. Les raisins sont égrappés avant d'être encuvés. Remontages quotidiens durant la macération. La fermentation spontanée, lente, a duré 3 semaines. Une partie de la Syrah a été élevée dans des jarres en terre cuite, une autre en barrique.

La filtration tangentielle avant mise en bouteille garantit la stabilité du vin.

Histoire de la Cuvée

La table du loup, c'est un endroit unique dans la rivière de Cailhol, où il est bon de se promener l'été !

Accords Mets & Vins

Viande en sauce, fromage à pâte molle

Dégustation

Nez très ouvert, très expressif, mentholé. Fruit originel, belle fraîcheur. Bouche ample aux notes de chocolat et de réglisse. Ce vin retranscrit parfaitement son terroir d'origine, c'est un vin droit et net

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans