Domaine Borie de Maurel "Esprit d'Automne" AOP Minervois Rouge 2024 Magnum



31,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un incontournable absolu. Idéal pour découvrir l'Appellation Minervois"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Élaboré à partir de syrah (40 %), carignan (30 %) et grenache (30 %) cueillis à la main, vinifié délicatement suivant une ancestrale méthode locale, élevé sans artifices, Esprit d'automne, c'est le vin à tout faire, un touche-à-tout de talent. Et, tout en ébauchant un archétype du minervois rouge idéal, il pose, avec ce qu'il faut de décontraction, de spontanéité et de convivialité, les bases du style Borie de Maurel.

Histoire de la Cuvée

Plus qu'une introduction, Esprit d'automne fait figure d'entrée en matière dans la collection des grands vins rouges de Borie de Maurel

Accords Mets & Vins

Le vin à tout faire, aussi à l'aise sur des grillades, des plats traditionnels (Cassoulet, daube...) que sur de la cuisine exotique légèrement épicée

Dégustation

Le nez offre une pointe de graphite, puis des parfums d'olive noire, de tabac, d'épices qui rappellent l'éminence des terroirs argilo-calcaires du petit Causse. Puis viennent des arômes de griotte, de fruits rouges avant une finale mentholée, réglissée ponctuée par d'extraordinaires sensations d'onctueuse harmonie, d'équilibre suave, de sérénité gourmande si caractéristiques des rouges du Domaine.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

5-6 ans