Domaine Piccinini "Helius Petri" Vin de France Rouge 2025



9,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Cabernet Franc
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un succès inimaginable pour ce vin, sans prétention, porté par un fruit explosif et un profil très consensuel. Vous aussi : succombez au raz de marée !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle - Vendange nocturne. Égrappage et foulage. Macération préfermentaire à froid. Délestage et pigeage. Fermentation à température régulée (22 - 26°). Mise en bouteille et conservation en chai thermorégulé.

Histoire de la Cuvée

Nom de l'architecte qui dessina le village de La Livinière

Accords Mets & Vins

Piperade, Flan aux Asperges, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres

Dégustation

Le nez est franc, direct et d'une grande gourmandise. La bouche est juteuse, excessivement plaisante. La finale est souple et fruité. Un vin absolument addictif

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

3-4 ans