Château La Grave "Privilège" AOP Minervois Rouge 2023



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Hachette des Vins 3 étoiles, Decanter World Wine Awards Bronze
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 3
Degré: 13.5
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le vin attend patiemment le bon moment pour commercialiser cette cuvée afin d'être sur que dès le départ, ce dernier sera à maturité optimale pour exprimer toute sa classe et son élégance."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en fût de chêne pendant 12 mois

Vinification

Sélection à la parcelle. Recherche du meilleur équilibre par la date de la vendange. Vinification par pigeage avec une longue macération

Histoire de la Cuvée

Sélection des plus beaux terroirs et des plus vieilles vignes du Domaine

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, gibier, sauce forestière, cassoulet

Dégustation

Une robe encre noire, dense, aux reflets encore violets nous illumine; son nez explosif et chaleureux exhale des senteurs de cerise à l'alcool, d'épices et de vanille puis de fruits rouges confiturés (cassis, myrtilles), de cacao et de violette. Quelle palette ! Une attaque souple, ronde et fruitée : la bouche est harmonieuse dévoilant une pointe de fraîcheur mentholée sur des tanins d'une extrême finesse ; longueur et volupté...

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans