

Vignoble du Loup Blanc "Régal du Loup" AOC Minervois Rouge 2019 Magnum

29,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Fruité

Couleurs: rouge

Millésime: 2019

Volume: 1,5 L

Le mot du sommelier :

"On sort clairement des sentiers battus avec les vins du Loup Blanc. Un profil plus frais, plus tendu, plus digeste se démarque de l'ensemble des cuvées du Domaine."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Syrah 10%, Grenache 50%, Carignan 40%

Élevage

12 mois en cuve béton

Vinification

Vinification traditionnelle

Agriculture Biologique

Certifié AB

Palmares

Histoire de la Cuvée

Le Régal est le vin d'assemblage du domaine. Il réunit les Carignan, les Grenache et les Syrah de plus de 10 parcelles différentes. Cette cuvée exprime avec complexité le terroir du Loup Blanc.

Accords Mets & Vins

A boire sur une tajine de poulet au épices, amandes et pruneaux.

Dégustation

Ce vin profond, tout en fraîcheur de fruits se présente dans un équilibre suave et digeste. Dense et nerveuse, sa chair juteuse livre des notes de réglisse.

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

8-10 ans