Château Tour Boisée "Marielle & Frédérique" AOC Minervois Rouge 2019 Magnum



33,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Toue en souplesse et en fraicheur, cette cuvée offre une vision des vins du Sud très contemporaine."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Fermentation et élevage sont effectués en cuve béton

Vinification

Coteaux argilo-calcaire sur bancs de grès au sud-ouest du village.

Seuls les raisins provenant de vignes ayant au moins quarante ans et jusqu'à soixante ans entrent dans cette cuvée. Ils sont récoltés manuellement et vinifiés traditionnellement. Fermentation à 28°C, l'extraction lente et progressive par infusion se déroule pendant cinquante jours, pour laisser s'exprimer toute la plénitude du terroir et obtenir la douceur sans astringence. Jus de coule uniquement.

Histoire de la Cuvée

Domaine familial, voici la cuvée dédiée aux deux filles de la maison. Pour le caractère des vieilles vignes, sans leur astringence, l'épice et la soie ! Atypique et pourtant si méditerranéen...

Accords Mets & Vins

Plats en sauce, un cassoulet, un filet de cannette, un carré d'agneau, plats épicés et relevés, curry et saveurs orientales

Dégustation

Ce vin est gorgé de nuances fruitées et de soleil. Le nez très expressif, aux arômes de fruits rouges frais et de petits fruits noirs compotés, est une invitation à la gourmandise. En bouche, l'attaque est franche, sur le fruit, complexité et finesse sont inséparables. La structure est ample, ronde et charnue, soutenue par ses tanins soyeux et délicats

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

Potentiel de Garde

7-8 ans