Domaine Tour Boisée "Cab et Léon" IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2019 Magnum

17,40 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 150cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un assemblage en apparence très surprenant, sauf quand on connait toutes les spécificités du Terroir sur lequel se trouve les parcelles. A découvrir."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les grappes sont éraflées et les raisins, fermes et robustes, envoyés en cuve sans foulage. Les fermentations se déroulent sous marc, séparément. Les vins sont ensuite élevés en cuve pendant douze mois avant la mise en bouteille.

Histoire de la Cuvée

Deux cépages qui se plaisent si bien chez nous qu'ils évoquent le caméléon : « Camouflés dans le vignoble de Laure, Cabernet Sauvignon et Cabernet-Franc, tels un caméléon, savourent le lieu et, pour l'occasion, jouent sur les mots. Mystérieux comme un ciel étoilé, Cab et Léon est serein, pris en flagrant délit de gourmandise ! »

Accords Mets & Vins

Pâtes fraîches bolognaise, pecorino, basilic ; apéritif avec planche de charcuteries Basque ; viande rouge grillée aux sarments de vignes

Dégustation

Dégustation effectuée en janvier 2021 par les étudiants de 3ème année de l'ACADEMIE VATEL DE BORDEAUX sous la responsabilité de Pierre-Valentin Mauprivez : ŒIL : belle couleur pourpre et profonde, noire, (on ne distingue pas le fond du verre), reflets violacés, le vin est brillant et net. 1ER NEZ : fruits noirs murs, prune fraîche, cerises noires, mûres, sans concentration de sucre 2EME NEZ : plus de concentration, les fruits apparaissent concentrés mais pas confiturés, sensation de fraîcheur. LA BOUCHE : attaque fruitée, croquante, milieu de bouche souple, ample et gourmand. Les tanins sont présents mais avec beaucoup d'élégance du cabernet sauvignon et la sensation foin coupé séché du cabernet franc est bien présente

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

4-5 ans