

Borie de Maurel "Le Rouget" Vin De France Rosé 2024

14,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rosé très "gastro" qui sort clairement des standards habituels !!!"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les raisins 50% Syrah, 50% de 60 cépages issus d'une vigne ancestrale sur terroir de haute expression constitué d'éboulis de marne et de calcaires concassés par un ancien glacier, sont cueillis à la main, pressurés immédiatement. Le jus est clarifié par le froid puis il refermentera 18j à basse température afin d'accentuer les arômes. Ensuite, il devra absorber une partie de ses lies pour gagner en gras et alors seulement début février, il pourra se reposer en bouteille en attendant la belle saison.

Histoire de la Cuvée

Vers 1880, Emile Loubet plantait les 5200 pieds de la vigne Goby. Pour que son vin soit bon, il avait concocté, comme le voulait la tradition, une sélection massale de plus de 60 cépages différents. Il était loin d'imaginer, à cet instant, que 150 ans plus tard, nous assemblerions, pour moitié, les fruits de sa vigne au Syrah du domaine. Ceci afin d'apporter, à notre Rosé, ces notes uniques d'épices et de garrigue, que nous avons su conserver et retrouver, dans les arcanes du temps, grâce au respect de la vigne et à l'amour de notre métier...

Accords Mets & Vins

De l'apéritif à la table, il n'y a qu'un pas. C'est un vrai caméléon capable d'accompagner quasiment tout type de cuisine et notamment les plus épicées.

Dégustation

Une robe très colorée, lumineuse. Un nez de caractère qui laisse place de jolis fruits mûrs. En bouche la texture est d'une douceur extrême et dépose un tapis de douceur sur votre palais. La finale est généreuse mais souple et digeste.

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

Ceci n'est pas un rosé classique. 2 ou 3 années de garde ne lui feront pas peur