Domaine La Prade Mari "Secret de Fontenille" AOP Minervois Rouge 2024



8,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un véritable concentré de garrigue, c'est toute la flore méditerranéenne concentrée dans une bouteille."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sols limono argileux, calcaire à pierrosité faible.

Age des vignes : de 4 à 20 pour la Syrah et le Grenache et 40 ans pour le Carignan.

Vendange Manuelle et mécanique à parfaite maturité. Les cépages sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappés, avec de longues cuvaisons.

Histoire de la Cuvée

Sur les hauteurs du domaine il y a des petits cours d'eau, appelés "Fontenilles" en patois local, qui donnent un peu de fraîcheur à la terre alentour. le secret de Fontenille est un hommage évident à ces ruisseaux éphémères abreuvant les vignes.

Accords Mets & Vins

Côtes d'agneau aux herbes avec ratatouille de légumes méditerranéens, Chipolatas au grill, brochettes de poulet mariné aux herbes

Dégustation

Vin rouge à dominante fruits rouges très agréable. Il livre un nez riche de fruits bien mûrs. La bouche est ronde et soyeuse avec des tanins bien présents.

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

5-6 ans