Domaine La Prade Mari "Parfum de Garrigues" AOP Minervois Rouge 2023



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une harmonie parfaite entre la signature Terroir et celle du Vigneron."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Mourvèdre vieilli 12 mois en barriques, le reste en cuve

Vinification

Syrah, Grenache, Carignan sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappé, avec de longues cuvaisons. Mourvèdre vinifié en macération carbonique.

Histoire de la Cuvée

Un hommage au terroir de garrigue qui entoure le Domaine

Accords Mets & Vins

Magret de canard aux fruits rouges, frites de Panais, terrine de sanglier, fromages Bleu

Dégustation

Robe d'un rubis profond. Au nez, un panaché de fruits bien mûrs avec quelques notes réglissées et poivrées. En bouche, des tanins bien mûrs laissant s'échapper des parfums de fruits rouges macérés. Vin gourmand et fruité

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