Domaine La Prade Mari "Chant de l'Olivier" AOP Minervois Rouge 2020



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Surprenant comme les effluves de garrigues jaillissent de ce vin. Un concentré de méditerranée. "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (12 mois en barriques de chêne français)

Vinification

Les cépages sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappés, avec de longues cuvaisons

Histoire de la Cuvée

Le "chant de l'olivier" est un hommage direct à ces arbres emblématiques de la région qui bordent nos vignes

Accords Mets & Vins

Magret de canard aux figues, effiloché de porc confit, Queue de Bœuf aux épices, Vieux Comté

Dégustation

Robe d'un beau grenat. Nez très ouvert sur des notes de fruits rouges accompagnées de senteurs d'épices et de garrigue. Bouche très harmonieuse avec des tanins fondus sur une belle persistance aromatique.

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans