Domaine La Prade Mari "Gourmandise des Bois" AOP Minervois Rouge 2017



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2017
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Maturité optimale pour cette cuvée qu'il vous faut dévorer sans plus tarder."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 mois en barriques de chêne français

Vinification

Sols limono argileux, calcaire à pierrosité faible. 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

Entre les notes d'humus et de petits fruits rouges, cette cuvée nous emporte dans un fantastique univers de sous bois

Accords Mets & Vins

Pintade aux raisins, gigue de Chevreuil sauce au fruits rouges, Rôti de porc aux pruneaux, Brie de Meaux truffé

Dégustation

Robe sombre aux reflets violine. Le nez intense et complexe s'exprime à travers des notes de Moka Rhum/Raisin. La bouche est ronde et structurée sur de la griotte macérée accompagnée d'épices et de quelques notes vanillées. Grand vin rouge de plaisir, puissant, élégant et complexe

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

12-15 ans