Domaine La Prade Mari "Trésor des Anges" AOP Minervois Rouge 2012



31,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2012
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Régulièrement "Coup de Cœur" lors de notre Sélection annuelle, ce vin est un monstre de complexité. La maturité est absolument parfaite donc n'hésitez pas à découvrir cette pépite."

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

Cuvé iconique du Domaine

Accords Mets & Vins

Côte de bœuf maturée grillée aux sarments de vigne, cochon de lait à la broche, truffade, Vieux Comté

Dégustation

Robe sombre aux reflets violets. Le nez fin et complexe s'exprime à travers des notes d'épices et de fruits noirs. La bouche est équilibrée et harmonieuse, sur de la finesse. Très grand vin élégant, complexe et construit sur la finesse.

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