

## 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: Grenache, Syrah, Mourvèdre

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