Domaine Benjamin Taillandier "Audère" AOC Minervois Rouge 2023

21,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Une triptyque originale et ambitieuse autour de Vieux Carignan, de fûts de chêne et d'Amphores. A gouter absolument."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

Elevage de 10 mois en vieilles barriques et en Amphores

Vinification

Vendanges sont effectuées à la main et en caissettes. Vinification traditionnelle : égrappage, puis cuvaison de trois semaines

Histoire de la Cuvée

En Latin "Audere" signifie "désirer", "oser"

Accords Mets & Vins

Tourte à la viande, Salmi de Pintade, Grives à la broche, travers de Sanglier au grill

Dégustation

La robe grenat soutenue aux reflets violacés est fidèle au Carignan, cépage dominant de la cuvée. Le nez déploie un fruité mûr, quelques épices, et des notes florales qui s'étirent avec grâce. Le charme de ce vin réside dans son équilibre entre une bouche charnue, veloutée, et une tension générale des plus plaisantes

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