Domaine Benjamin Taillandier "Laguzelle" AOP Languedoc Rouge 2025

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Languedoc
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 11.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le vin "glouglou" par excellence. Pas besoin de raisons ou d'occasions particulières pour en boire, juste l'envi de se faire plaisir."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve 10 mois

Vinification

Vendanges manuelle, éraflée, levures et bactéries lactiques indigènes, cuvaison entre 10 et 12 jours selon le cépage, fermentation alcoolique à basse température

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Petits Calamars au piment d'Espelette à la plancha, Cœurs de Canards en persillade, terrine de Lapin, Oreilles de cochon sauce Gribiche

Dégustation

Son nez très expressif de fruits rouges laisse place à une bouche tout en rondeur et en délicatesse. La gourmandise reste l'élément central de ce joli vin plaisir. Finale sur la fraicheur

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

5-6 ans