

## Domaine Le Cazal "Saint Roch" AOP Minervois Rouge 2022 Magnum

18,80 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 150cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Peut être l'un des vins les plus caractéristiques de ce fabuleux terroir d'altitude du Causse."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Cépages

1/3 Syrah, 1/3 Grenache, 1/3 Carignan

### Élevage

Cuve acier émaillé 1 an puis 6 mois en bouteilles avant commercialisation

### Vinification

Vinification grappes entières en cuve béton. Macération carbonique d'une durée de 12 à 14 jours

### Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

### Palmarès

### Histoire de la Cuvée

Lieu dit qui abrite la parcelle

### Accords Mets & Vins

A boire sur des grillades d'agneau, salades composées ou charcuteries

### Dégustation

Véritable porte d'entrée sur le terroir préservé du Cazal, on y découvre toute l'influence de la garrigue environnante.

La fraîcheur permet de mettre aussi en avant une palette de fruits rouges accompagnée par des notes légèrement réglissées ainsi que d'épices et de garrigue. Vin d'une belle complexité mais facile d'accès

### 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