

Domaine Le Cazal "Pas de Zarat" AOP Minervois 2023 Magnum

31,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Degré: 14.5°

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 150cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Incontournable de notre Maison des Vins depuis tellement d'années... Son potentiel de garde est quasi infini !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Fûts de chêne vert français 1 an. Pas de fûts neufs. Cuve acier émaillé 1 an puis 6 mois en bouteilles avant commercialisation

Vinification

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

Histoire de la Cuvée

Lieu dit "Pas de Zarat. La cuvée est toujours issue des meilleurs fruits du millésime, provenant souvent de parcelles âgées

Accords Mets & Vins

Accompagnera de belles charcuteries, une côte à l'os aussi bien qu'un Bœuf à la Provençale, sans oublier, les fromages. Etonnant sur un dessert chocolaté

Dégustation

On trouve toute l'expression et la puissance du terroir associées à un bel équilibre et une grande finesse. Griotte, cassis ainsi que moka avec un léger côté de sous – bois et de torréfaction

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

8-10 ans