Domaine Jean-Baptiste Sénat "La Nine" AOC Minervois Rouge 2024



19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Cinsault, Syrah, Carignan, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une partition superbement jouée entre épices douces et fruits frais. A découvrir absolument !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

10 mois 2/3 en cuve et 1/3 en fût

Vinification

Vendanges entières. Cuvaison de 12 jours. Mise en bouteille au domaine par gravité en jour fruit

Histoire de la Cuvée

La Nine, qui veut dire "la petite", "la chérie"... est un terme affectueux que l'on emploie pour appeler une jeune fille. Notre Nine, c'est cette cuvée que nous faisons depuis 20 ans et que nous affectionnons particulièrement. La Nine est un assemblage typiquement languedocien aux parfums de garrigue et aux notes épicés

Accords Mets & Vins

Tête de Veau gribiche, Poulet rôti, aiguillettes de canard grillées au sarment

Dégustation

La Nine est un vin aux notes épicées, avec une pointe végétale intéressante (gentiane et eucalyptus). Jus dense qui ne manque pas d'élégance. Un toucher de bouche sapide.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

7-8 ans