

Domaine Jean-Baptiste Sénat "Le Bois des Merveilles" AOC Minervois Rouge 2018

25,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Carignan

Profil: Fruité

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"L'icone des Sénat !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Grenache 50% (de 60 ans) - Carignan (de 100 ans) 50%

Élevage

Barriques de plusieurs vins pendant 20 mois

Vinification

Lentilles siliceuses de garrigue et argilo calcaire.

Vendanges entières. Mise en bouteille par nos soins en jour Fruit

Agriculture Biologique

Certifié Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

Le Bois des Merveilles tire son nom du Bois qui borde nos vignes dans cette magnifique garrigue de Trausse... Les enfants l'appellent ainsi espérant y trouver un jour un trésor. Nous notre trésor, c'est ce sol si particulier qui donne une grande profondeur à cette cuvée, une grande finesse, tout en gardant de la puissance. Une alliance étonnante, pour les amateurs de vin fin

Accords Mets & Vins

Queue de bœuf façon Thaï, bavette aux échalottes, Oignon farci

Dégustation

La cuvée de patience de Jean-Baptiste et Charlotte Sénat. Un bon point de repère en Minervois, qui a tout pour traverser le temps : structure en équilibre, texture onctueuse et intensité épicée avec des notes de cuir et de bois de santal. Un vin profond et suave !

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10-15 ans