

Champs du Lièvre AOP Minervois Rouge 2019

13,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 3

Fruité: 1

Degré: 15°

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un Minervois très traditionnel. Idéal pour découvrir l'Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Vieilli en barriques de chêne Français pendant 8 mois

Vinification

Vendanges manuelles dans des bacs et sélectionnés directement à la vigne, les raisins sont éraflés et vinifiés par parcelle et cépages dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées de petite capacité. Macération de 21 jours

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Viandes rouges et blanches, gibiers et fromages fins

Dégustation

Un vin élégant et fine avec des notes d'épices

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

7-8 ans