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: Syrah, Grenache
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 a la vigne, les raisins sont éraflées 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