Château la Villatade "Côtes Noires Réserve" AOP Minervois Rouge 2021 Magnum



51,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Frankfurt International Trophy Or
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 150cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Une superbe cuvée pour vos occasions mémorables. A la fois complexe et équilibré, ce vin procure un plaisir harmonieux où la douceur des fruits rouges très mûrs se marie à merveille avec des tanins soyeux et bien dosés; une belle rondeur relativement puissante qui saura vous faire rêver ou peut être remonter le temps. "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve 4 mois Barrique 6 mois

Vinification

Vinification traditionnelle : macération et fermentation 23 jours

Histoire de la Cuvée

Nom lié aux caractéristiques spécifiques des côtes noires, terroir en bordure de montagne noire

Accords Mets & Vins

Pavé de sanglier, rôti de chapon farci

Dégustation

Robe d'un beau rouge grenat soutenu. Le nez est finement boisé, élégant, marqué par des notes de cassis et de sous bois, puis des notes épicées, pour finir sur une touche mentholée. La bouche est ample et équilibrée. Un vin très rond à l'harmonie réussie sur des notes complexes de pruneaux et de sous bois; les tanins sont soyeux et veloutés. En finale, de subtiles notes de fruits rouges et noirs viennent bien prolonger la bouche

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