Château Le Pech d'André "Grand Terroir" AOP Minervois Rouge 2020



19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le grand vin du Domaine. L'assemblage de cépages méditerranéen à son apogée."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 18 à 20 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc (vin non boisé).

Vinification

Égrappage et léger foulage puis vinification traditionnelle en cuve béton.
Fermentation à température maîtrisée, longue macération.

Histoire de la Cuvée

La quintessence du terroir et du savoir-faire du vigneron

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, côte de bœuf, côte d'agneau, cuisine méditerranéenne

Dégustation

Une rencontre harmonieuse entre le Mourvèdre et la Syrah. Un équilibre expressif, issu des vieilles vignes de notre meilleur terroir. Notre expression originale de la plus belle tradition du Minervois.

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