Château Guery "Adoration - Mourvèdre" IGP Oc Rouge 2025



8,10 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Typique du Languedoc, le Mourvèdre est un cépage qui propose une jolie palette d'épices et de notes empyreumatiques. Un profil très sudiste."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

25% en barrique de 1 et 2 vins. Le reste en cuve Inox

Vinification

Vinification traditionnelle : remontage, délestage, micro oxygénation. Cuvaison 21 jours. Fermentation entre 24 et 28°C

Histoire de la Cuvée

Cette parcelle de carignan, comme tant d'autres sur notre domaine, a été greffée sur place. Alors que mon père était en Algérie pour son service militaire, mon grand-père lui envoya quelques photos de la belle croissance des greffes. 60 ans plus tard, ce bout de terre caillouteux et argilo-calcaire du lieu dit "Buga" (signifiant la présence de ruches en occitan), transmet toujours à ces raisins un équilibre sucre-acidité que je trouve parfait pour l'élaboration d'une cuvée sans soufre. Travailler au plus proche du naturel exige deux attitudes : la rigueur et l'humilité. Cette cuvée Carignan est surprenante par son fruit et sa richesse, transpercée par une remarquable fraîcheur

Accords Mets & Vins

Garbure, soupe de crabe, os à moelle au grill, Bleu d'Auvergne

Dégustation

Rouge assez profond, robe de couleur grenat teinté de pourpre. Le nez est chaleureux et complexe : nous découvrons avec plaisir des notes gourmandes de confiture de mûres et myrtilles associées à des senteurs délicates d'épices et de tabac blond. Structurée à souhait, la bouche et d'un bel équilibre. Les tanins sont soyeux, soutenus par des arômes de café grillé, de réglisse et de cannelle. Cette complexité aromatique marque une certaine persistance

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

6-7 ans