Domaine Marcon "Auzinel" AOP Minervois Rouge 2023



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin et un Domaine qui s'affirme toujours un peu plus, millésime après millésime."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Planche de charcuterie, chipolatas au grill, boudin aux oignons, camembert

Dégustation

Couleur d'un joli rouge rubis. Le nez est à la fois gourmand et conserve du caractère et un style très aérien. La bouche est flatteuse, sans excès. On conserve de bout en bout un fruité et une buvabilité extraordinaire. Belle réussite !

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans