Domaine du Somail "Laly" Vin De France Rouge 2022



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: Vin de France
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Atypique et tellement amusant à boire."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve

Vinification

Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Egrappage total, Utilisation de levures indigènes, Cuves en ciment brut

Histoire de la Cuvée

Après 13 années de succès, la cuvée Tradition Rouge laisse place à la cuvée Laly. Nous avons voulu dédier et personnaliser cette cuvée à l'image notre fille ainée Laly : un vin joyeux, communicatif, un vin d'amis et de convivialité. Cultivés et vinifiés selon les principes de la biodynamie, les baies de Merlot impriment le caractère fruité et rond de cette nouvelle cuvée. Mourvèdre et Cabernets complètent la fluidité en bouche et la finale de manière subtile

Accords Mets & Vins

À vocation apéritive, Tapas, Entrecôte grillée, Fromages

Dégustation

Couleur grenat, intense, reflets violines. Lez nez est aromatique, fruité, arômes de cassis et de cerise. La bouche est enveloppée, tanins élégants, fondus, rond, bonne 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

Potentiel de Garde

3-4 ans