Domaine Vordy "René" AOP Minervois Rouge 2023



15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Mourvèdre, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Quand la minéralité des Causses d'altitude se mêle aux envoutant parfums sudistes du Mourvèdre et du Grenache..."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

Elevé 12 mois en fûts de chêne français

Vinification

La cave moderne permet de vinifier sans sulfites, sous contrôle constant des températures, au cépage et à la parcelle.

Vinification traditionnelle : égrappage puis fermentation de 8 semaines avec remontages réguliers

Histoire de la Cuvée

Hommage appuyé à des membres de la famille

Accords Mets & Vins

Sur un magret de canard, un civet de chevreuil, un brownie au chocolat

Dégustation

D'un rouge rubis soutenu, ce vin révèle des arômes de cacao, de griotte et de pain d'épice

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

8-10 ans