Domaine Saint Antoine "L'Aurore" AOP Minervois Rouge 2022



14,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Du volume, de la gourmandise, de la longueur... il ne manque rien."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Travail raisonné en fonction des besoins de la vigne et des saisons. Une taille manuelle en cordon de Royat pour la Syrah, en gobelet pour le Grenache et le Carignan.

Vendange manuelle à maturité optimale. La vinification est traditionnelle pour le Grenache, pour la Syrah la fermentation commence à basses températures (18-20°c) puis est stabilisée (24-26°c), et pour le Carignan c'est une fermentation carbonique

Histoire de la Cuvée

Nos parcelles se trouvent sur le terroir de Laure avec ses terres sablonneuses faisant naître des vins fins et élégants. Avec ce vin, nous voudrions exprimer ce terroir d'une façon pure en utilisant des raisins issus des parcelles les plus typiques et sans utiliser du bois

Accords Mets & Vins

A déguster avec un canard braisé à la limouxine, canard aux cerises, Epaule d'agneau en civet, ou encore côtelettes glacées aux parfums de garrigue

Dégustation

La robe est d'une couleur noire pourpre. Le nez est expressif sur des arômes de baies sauvages, de cerise, et de garrigue. En bouche, ce vin présente une belle sucrosité, des tanins fondus, et l'on retrouve les arômes ressentis au nez

Température de Service

16-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans