Domaine Sainte Luchaire "1884" AOC Minervois Rouge 2018



19,84 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Argent, Concours Mondial de Bruxelles Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 3
Degré: 15.9
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"La grande cuvée du domaine."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Syrah, Grenache

Élevage

Barrique 12 mois

Vinification

La vendange ramassée assez mûre est entièrement égrappée. La vinification respectant la matière première avec des extractions douces est privilégiée (délestages et remontages). Extraire du raisin un maximum d'arômes fruités guide cette macération. La cuvaison assez courte (8 à 10 jours) est thermo régulée pour préserver les qualités aromatiques.

Agriculture Biologique

Agriculture conventionnelle

Palmares

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de Macon 2021

Grande Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2021

Histoire de la Cuvée

Le nom de la cuvée correspond à la date de création du domaine

Accords Mets & Vins

Grillades de viande rouge, gibier, cassoulet

Dégustation

Couleur : Noire avec des reflets de violette. Nez : Toasté suivie de fruits noirs, pruneau cuit, mûre, myrtille avec une note de framboise fraîche. Bouche : L'attaque est franche et ce présente par une bouche ample et gourmande de compoter de fruits noirs. Son ampleur capiteuse et soyeuse est suivie par des notes de Violette, de Mûre, de Cassis évoluent vers une finale puissante avec des saveurs de Réglisse, de Poivre noir, de Truffe et de Garrigue. Au fil du temps, les tanins sauront se fondre laissant place à une harmonie délicieuse entre cette générosité de fruits noirs et d'épice du sud de la France.

Température de Service

17 / 18°c

Potentiel de Garde

Entre 7 et 10 ans