Les Vignobles Foncalieu "Via Nostrum" AOP Minervois Rouge 2022



12,10 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Idéal pour découvrir le Minervois, cette cuvée reprend tous les traceurs de l'Appellation qui l'a vu naitre."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

20% de la cuvée élevés 1 an en fûts de chêne français d'un vin

Vinification

Parcelle située au cœur du terroir du

Minervois sur le secteur des balcons de l'Aude Terroir privilégié, où l'ardeur du climat méditer ranéen est tempérée par la douceur du climat océanique Vignoble situé sur des terrasses argilo calcaires à galets roulés.

Travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins.

Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures Macération de 3 à 4 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur Fermentation malolactique

Histoire de la Cuvée

Notre terroir est traversé par une voie romaine la Via Domitia qui fait partie intégrante de l'histoire de notre région. Nos appellations l anguedocienn es se croisent ainsi VIA NOSTRUM est notre interprétation de cette route mythique historique à travers notre vignoble et nos parcelles

Accords Mets & Vins

A déguster avec un filet de bœuf grillé ou un plateau de fromages

Dégustation

Ce vin révèle un nez intense de petits fruits et d'épices. La bouche est fruitée, vanillée, ample et harmonieuse, elle présente un bel équilibre avec des tanins soyeux et une finale fraîche

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

4-5 ans