Domaine Saint Antoine "Séduction" AOP Minervois Rouge 2021



9,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"L'énergie du Carignan associé à la gourmandise du Grenache... un délice !."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Brique silico-calcaire sur sol argileux. Travail raisonné en fonction des besoins de la vigne et des saisons. Une taille manuelle en guyot simple pour le carignan et en gobelet pour le Grenache. Vendange manuelle à maturité optimale. La vinification est traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Notre région séduit par un charme particulier créé par sa longue histoire et un climat ensoleillé. Cette séduction de notre terroir se traduit en cette assemblage principalement de Carignan et de Grenache, deux cépages traditionnels et extrêmement adaptés à notre climat méridional

Accords Mets & Vins

A déguster avec un cassoulet de Castelnaudary, jarret de veau des Pyrénées à la carne de Pérols et à l'orge perlé, ou encore une fricassée de porc de Limoux.

Dégustation

La robe est d'une couleur rouge pourpre brillante. Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et noirs mûrs, de réglisse et d'épices douces (cumin). En bouche, c'est un vin gourmand et riche sur des fruits noirs confiturés. La finale est très soyeuse sur des arômes de cacao

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans