

Domaine Cabanes "Terroirs de Montouliers" AOP Minervois Rouge 2023

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 1

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Épicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Il suit parfaitement la lignée de ses prédécesseurs"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 80%, Grenache noir 20%

Élevage

Cuve 30% barrique 70%

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, canard, fromages

Dégustation

Robe sombre aux reflets violacés. Nez riche sur des notes d'épices douces et de petits fruits rouges. La bouche développe un joli volume et une texture très agréable. La maturité est optimale et permet une finale à la fois riche et souple

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

Potentiel de Garde

6-7 ans