

## Château de Gourgazaud "Le Secret de Mathilde" AOP Minervois Rouge 2022

**12,50 €**



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Mourvèdre, Syrah

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021

### Le mot du sommelier :

"Belle harmonie des épices et du fruit. Un vin très réussi."

Jules & Edwige - Sommeliers Maison des Vins

### Histoire de la Cuvée

Tout a commencé un matin de vendange à suivre les gestes de son grand-père passionné, elle a plongé les mains dans une barrique pour en extraire le jus... C'est depuis ce jour que sa priorité est la réussite de sa cuvée dont elle garde le secret

### Élevage

Une partie est élevée en fût de chêne de 2-3 vins provenant de la forêt de Tronçais

### Vinification

Terrasses anciennes décalcifiées. Les terres sont acides, pauvres en matières organiques, mais riches en cailloutis schisteux et quartz.

Les raisins macèrent en baies entières pendant 20 jours minimum à température maîtrisée ( 25° C). Les extractions de tanins sont conduites de façon douces et en présence d'oxygène. Assemblage des cépages après fermentation

### Accords Mets & Vins

Gibier, viandes rouges, rognons et ris de veau, filet de bœuf au raisin et fromages

### Dégustation

Robe pourpre très profonde. Au nez dominent, des notes de pruneaux confits qui évoluent au final sur la truffe. Bouche vive, enrobée de tanins très soyeux

### 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

5-6 ans