

Château Maris "Naïve - Grenache" AOP Minervois Rouge 2021

20,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Tentez d'ouvrir un millésime assez récent de cette cuvée et laissez-vous surprendre par la fougue et l'énergie d'un vin au potentiel infini."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La vinification est réalisée en cuve béton, extraction et pompage léger pendant 4 semaines de macération. Vinification sans soufre.

Histoire de la Cuvée

Ce Grenache sans soufre ajouté révèle la beauté du terroir de La Livinière. Issu de vieilles vignes en forme de gobelets, le vin a une personnalité unique, parlant de fruit, de terroir vivant et d'harmonie. Un délice pur, frais, naïf mais avec de fortes convictions

Accords Mets & Vins

Jambon cru, gratin dauphinois, salade de betteraves aux noix

Dégustation

La couleur est rouge foncé avec des reflets violets. Arômes élégants de fruits rouges (grenade, cerise) et d'herbes sauvages méditerranéennes. La bouche mi-corsée séduit par sa fraîcheur, sa rondeur, son caractère juteux et vibrant.

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

3 - 5 ans