Château de Rieux "Demi muid" AOP Minervois Rouge 2023



17,10 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Cinsault, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

" Nouvelle cuvée et bonne surprise!"

Jules & Edwige
Maison des Vins

Élevage

Récolté à la main à pleine maturité, 100% éraflées. Léger élevage en cuve béton avant entonnage pendant une année en barriques de 500 litres

Vinification

Macération d'environ 20 jours à température maîtrisée et ponctuée de remontage

Histoire de la Cuvée

Ce domaine familial s'étend sur des sols argilo- calcaire et grès érodés, qui confèrent à ses vins fraîcheur et gourmandise

Accords Mets & Vins

Cœur de canards persillés, magret de canard sauce chutney figue, carré d'agneau

Dégustation

Un nez de fruits rouges et tapenades d'olives noires. Bouche riche et harmonieuse d'une grande intensité avec des tannins fondus. La finale est longue avec des notes épicées

Température de Service

16-18°c

Potentiel de Garde

5-10 ans