

## Domaine Monastrel "Consolament" AOP Minervois Rouge 2022

**14,00 €**



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Degré: 14.5°

Cépages: Syrah, Mourvèdre

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Frais et fruité  
avec une  
belle  
puissance"

Jules &  
Edwige - Som  
meliers Maiso  
n des Vins

### Élevage

Elevage en  
cuve en  
ciment avec  
résine époxy

### Vinification

Vendanges  
manuelles.  
Egrappage  
total,  
Fermentation  
en cuve en  
ciment avec  
résine époxy,  
Utilisation de  
levures  
indigènes,  
Vinification  
classique,

Non filtré.

**Histoire de la  
Cuvée**

1er Millésime  
des nouveaux  
propriétaires  
du Domaine  
Monastrel

**Accords  
Mets & Vins**

Roti de veau,  
fromage de  
brebis et tarte  
au chocolat

**Dégustation**

Nez  
aromatique et  
délicat avec  
des notes de  
fruits rouges  
et d'épices,  
bouche  
intense mais  
subtile. Belle  
persistance.

**Température  
de Service**

14-16°C

**Potentiel de  
Garde**

3 - 5 ans