Domaine Saint Antoine "Les Audacieux" Vin de France Rouge 2024



9,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Merlot
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Fruité et gouleyant, à boire sans modération !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sans soufre ajouté - Travail raisonné en fonction des besoins de la vigne et des saisons. Une taille manuelle en guyot simple. Vendange manuelle à maturité optimale. La vinification est traditionnelle à température contrôlée

Histoire de la Cuvée

La production d'un vin de qualité est toujours un défi. Parfois, elle demande même de l'audace. Souvent, il faut prendre des risques, poursuivre des pistes inconnues, toujours espérant que le résultat correspond à ce que vous cherchez. Avec « Les Audacieux », nous avons pris un pas de plus à la recherche d'un produit naturel : Après les vendanges, nous n'y avons pas ajouté de souffre. Un risque pour l'élevage et la conservation du vin ? Certes, mais le résultat est un vin rouge vif, qui valait bien cette audace…

Accords Mets & Vins

A déguster sur des côtelettes d'agneau grillées, un petit salé aux lentilles ou tout simplement en apéritif

Dégustation

La robe est d'une couleur noir pourpre. Le nez est frais, fruité et légèrement épicé. En bouche, les tannins sont très souples avec l'impression de déguster un jus de cerises frais.

Température de Service

14-16°c

Potentiel de Garde

2-3 ans