Domaine Saint Antoine "Les Equilibristes" IGP OC Rouge 2024



9,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Marselan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Il a du caractère !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

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

Histoire de la Cuvée

Lors des vendanges, le travail en cave consiste souvent d'activités presqu'acrobatiques : Remontage, pigeage ou décuvage demandent de vraies qualités d'équilibristes – et tout ça seulement avec l'objectif de créer un vin bien équilibré. Cela vaut autant plus pour le Marselan, un cépage qui est lui-même le produit de la recherche d'un bon équilibre : Issu d'un croisement de Cabernet Sauvignon et de Grenache, le Marselan combine les meilleures qualités de ces deux cépages tout en développant son propre caractère. Quel vin pourrait être plus approprié de rendre hommage à notre équipe d'équilibristes !

Accords Mets & Vins

A déguster sur un confit de canard, une daube ou un Tataki de Thon

Dégustation

Belle robe rubis. Le nez est fruité et floral. En bouche, ce vin est charpenté avec des tannins bien fondus

Température de Service

14-16°c

Potentiel de Garde

2-3 ans