

Domaine Combe Blanche "Cinsault d'enfer" IGP Oc Rouge 2021

16,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 4

Cépages: Cinsault

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Assez rarement utilisé sur les rouges en mono-cépage, le Cinsault n'en reste pas moins un cépage hyper intéressant à utiliser de cette manière car on profite ainsi de toute sa souplesse, de son croquant et de sa tendreté."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle - sans soufre ajouté

Histoire de la Cuvée

Issue de vieilles vignes avec un terroir pauvre et pierreux

Accords Mets & Vins

Apéro, grillade, lasagnes, charcuterie

Dégustation

Robe rubis. Un concentré de fruits rouges avec des notes de framboise, de cerise et de cassis.

Température de Service

14-16°C

Potentiel de Garde

1-3 ans