Domaine Parazols Bertrou "Nuit Noire" AOP Minervois Rouge 2022



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Certainement l'une des cuvées les plus emblématique du Domaine. Assurément celle qui représente le mieux tout la qualité de travail des vignerons."

Jules & Edwige - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage de 12 mois en barrique de chêne français

Vinification

Raisins éraflés en totalité, vinifiés en cuves avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures

Histoire de la Cuvée

Cuvée haut de gamme du Domaine

Accords Mets & Vins

Plats régionaux, viandes rouges, fromages

Dégustation

Le vin se présente sous une robe pourpre d'une belle intensité. Le nez très intense s'ouvre d'abord sur des notes de fruits mûrs et confiturés auxquelles viennent ensuite se mêler des parfums d'épices douces et de vanille.

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique

Potentiel de Garde

7-8 ans