Domaine Ancely "Pinot Noir" IGP Oc Rouge 2022



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Pinot Noir
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Perché sur les coteaux, là où l'air frais dû à l'altitude calme les ardeurs du soleil, les Pinot donnent souvent de jolis résultats. En voici un bel exemple."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Aiguillettes de Canard, Pâté croute aux pistaches, toasts de chèvre chaud

Dégustation

Robe légère. Le nez présente de belles notes de petits fruits noirs et d'épices douces. La bouche est souple et fraiche.

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

Potentiel de Garde

5-6 ans