Château de l'Herbe Sainte "Ambroisie" AOP Minervois Rouge 2020



19,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Mourvèdre
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin à la puissance envoutante. Tout le style si particulier du Domaine transpire de cette cuvée."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en fût de chêne

Vinification

Vinification traditionnelle : Egrappage total, Fermentation thermo?régulée, Fermentation malolactique.

Histoire de la Cuvée

La cuvée "Ambroisie" ou "Nectare des Dieux" est une sélection de nos meilleures parcelles de Minervois. Cette cuvée est élevée en fûts de Chêne Français de grande qualité.

Accords Mets & Vins

Chevreuil , Confit de Canard, Magret de canard, Fromages, Desserts au chocolat

Dégustation

Nez puissamment fruité, très fumé, avec une grande minéralité, de jolies notes florales, bouche généreuse, chaleureuse, avec des tannins ronds et mûrs, beaucoup de fruit, des notes de foin séché et d'angélique, de la fraîcheur. Caractère, charme et potentiel

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans