Domaine de l'Herbe Sainte "Artémisia" IGP Oc Rouge 2020

19,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Decanter World Wine Awards Or, Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or, Concours des Vignerons Indépendants Or, Guide Hachette des Vins 2 étoiles
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Certainement l'un des vins les plus iconiques du Domaine. Une vrai patine, un vrai savoir-faire transpire littéralement de cette cuvée."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage 12 mois en fût de chêne Français issu des Forêts de Tronçais

Vinification

Magnifique Terroir, exposé Est-Ouest sur des sols constitués d'anciennes moraines glacières.

Egrappage total, Fermentation thermo?régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Eraflage. Elevage en fût de chêne, Collage, Filtration légère

Histoire de la Cuvée

D'après son nom Latin "Artemisia" signifie "Plantes aux vertus médicinales". On l'appelle plus communément "Herbe Sainte".

Accords Mets & Vins

Tournedos, Chevreuil , Fromage de brebis

Dégustation

Robe noire très soutenu, violacée presque encre. Nez puissant et un peu réduction de la Syrah qui a besoin d'aération. Larges senteurs poivrées, cassis et violette. Pointe de musc. Bouche sauvage, pleine de fougue qui a besoin de s'assagir, notes de plantes médicinales, de camphre et d'olives noires. Un peu de patience !

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans