Domaine de Pierre Blanche "Entre Amis" IGP Côteaux de Peyriac Rouge 2022



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Première apparition à la boutique pour cette cuvée et déjà de belles promesses !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : vendange manuelle avec tri et égrenage. Macération de 4 à 5 semaines avec pigeages réguliers. Vin non collé, non filtré et très légèrement sulfité.

Toutes les cuvées du Domaine sont vinifiées sur le principe de l'Agriculture Biodynamique

Histoire de la Cuvée

Dernière création du Domaine

Accords Mets & Vins

Saucisson à l'ail, planche de charcuterie, boudin grillé, Comté

Dégustation

Savoureuse connotation de fruits rouges (arômes de framboises). Des tanins finis, une belle acidité en finale et une belle longueur.

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

5-6 ans