

Domaine de Pierre Blanche "Entre Amis" IGP Oc Rouge 2023

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

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

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache 100%

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

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

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