

Domaine Monastrel "éRès" AOP Minervois Rouge 2024

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Degré: 13.5°

Cépages: Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Frais et fruité avec une belle puissance"

Jules & Edwige - Sommeliers Maison des Vins

Élevage

En cuve

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage total. Elevage en cuve en ciment avec résine époxy. Vin non filtré.

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Roti de veau, fromage de brebis et tarte au chocolat

Dégustation

Robe rouge léger. Nez frais et fruité teinté de notes d'épices douces. La bouche est franche, ronde avec une belle persistance.

Température de Service

14-16°C

Potentiel de Garde

3 - 5 ans