

Domaine Pujol "La grande tablée" AOP Minervois Rouge 2023 Magnum

26,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Degré: 14.5°

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 150cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Indéboulonnable, indémodable, une cuvée qui traverse le temps sans broncher, toujours au top quoi qu'il arrive."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

10 mois en
barriques de
4 à 6 vins -
20% élevé en
cuve

Vinification

Sélection de
parcelles à
production
modeste et de

vieilles vignes
sur les argiles
gréseuses
des coteaux
exposés
SUD, zone
des « Balcons
de l'Aude ».

Fermentation
traditionnelle
sur
macération de
cinq
semaines en
raisins triés.
Remontages
doux et
aérations
pendant la
phase
fermentaire.
Pigeages au
pied,
extraction
modérée.

Histoire de la Cuvée

Cuvée
historique du
Domaine

Accords Mets & Vins

Servir sur un
cassoulet
académique
cuisiné «
maison » et
gratiné dans
son suc ou un
canard au
navet. Accom
pagnera
favorablement
un pavé de
bœuf
d'Aubrac ou
un gigot
d'agneau de
l'Aveyron.

Dégustation

Nez complexe
de fruits noirs
et épices
finement
vanillées.
Bouche ronde
évoluant sur
une structure
prometteuse
avec une
belle densité.
La
persistance
des arômes
est
intéressante
et suave.

Température de Service

17-18°C



Potentiel de
Garde

5-6 ans