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. Accompagnera 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