Le Clos du Marbrier "Le Chouchou" VDF Rouge 2022

15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: Vin de France
Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 15°
Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"L'une des dernière création du Domaine et c'est une sacrée réussite. Attention : vin produit en quantité très limité !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : Vendanges manuelles en cagettes, égrappage, pressurage doux.

Histoire de la Cuvée

Irène, la vigneronne, a une façon bien particulière de travailler ses crus. «je fais beaucoup de choses à la main», c'est ainsi qu'elle explique son idée de décliner ses cuvées sur le thème de la «main».

Accords Mets & Vins

Nous l'avons testé avec côtelettes d'agneau aux herbes de la garrigue, soupe au pistou, tomme de vache, fondue savoyarde et r aclette, poulet yassa

Dégustation

Vin floral, aérien épicé, avec une belle texture

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

3-4 ans