

Le Clos du Marbrier "Miss Terre Syrah" AOP Minervois Rouge 2019

39,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Degré: 13°

Cépages: Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une création
unique et un
nombre de
bouteilles
disponibles
extrêmement
limité."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Elevage 6
mois en jarres
de grès

Vinification

Vinification
traditionnelle :
Vendanges
manuelles en
cagettes, égra
ppage, pressu
rage 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

Pluma ibérique à la plancha, Filets de dinde en chemise de Pancetta, Brochettes de poulet au Curcuma.

Dégustation

Longue parade de poivre, bouche légère et fraîche, ce Minervois élevé 6 mois en jarre de grès séduit d'emblée. Tendu, tactile, fin, avec un caractère solaire (mais jamais confit) sur le porte-bagage, il est précis, enlevé

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

3-4 ans