# Vignoble Puy "Le Clos des Matelles" AOP Minervois Rouge 2024




16,00 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

**Le mot du sommelier :**

"Nouveau Domaine dans notre Maison des Vins et déjà de jolies promesses dans la bouteille."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

En fût

**Vinification**

Vinification traditionnelle

**Histoire de la Cuvée**

Le soin et l'attention apporté aux plus vieilles vignes du vignoble nous permet de remplir ces bouteilles. Cette cuvée confidentielle de 1000L est toute l'expression des Matelles, vignoble qui s'exprime par une puissante structure qui demande du temps :

Du temps pour récolter, savoir attendre la maturité optimale

Du temps pour vinifier, ne pas lésiner sur le travail quotidien en cave

Du temps pour l'élevage et le temps nécessaire à chacun pour apprécier au mieux sa dégustation

**Accords Mets & Vins**

A déguster donc en fin de journée si celle-ci fût harassante, ou bien en accompagnement de côte de bœuf, de magret de canard, de rôti de bœuf aux morilles…

**Dégustation**

Ce vin nous surprend également par des arômes complexes de fruits noirs, de cerise griotte, de chocolat, de cuir… et une structure tannique aussi puissante que ronde.

**Température de Service**

11-12°C