Domaine de Tholomiès "La Chapelle" AOP Minervois Rouge 2022



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Eve Green
Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon Or
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un joli vin moderne, gourmand et très facile à boire."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Situé au cœur d'un cadre idyllique dans un paysage typiquement languedocien, entre garrigues, fleurs et plantes aromatiques. Vendanges de nuit. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique, cuvaison courte, soutirage, pressurage, fermentation malolactique.

Histoire de la Cuvée

Cuvée cœur de gamme du Domaine.

Accords Mets & Vins

Il accompagne à merveille des mets fins tels que le canard rôti, l'agneau grillé, le civet de biche en sauce, le sauté de sanglier aux aubergines ou encore les fromages de caractère tel que le Roquefort.

Dégustation

Belle robe rouge grenat, très soutenue, aux reflets violets. Nez complexe et charmeur, avec des arômes de cassis, de framboise, de thym et de romarin, pour finir sur des notes de chocolat noir. Bouche ample et croquante. L'explosion de saveurs gourmandes de fruits et de réglisse.

Température de Service

14-16°C

Potentiel de Garde

5-6 ans