Château Guery "Les Eolides" AOP Minervois Rouge 2022 Magnum

28,30 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin chaud, suave, réconfortant... une jolie caresse qui vous marque sans vous agresser. La complexité qui se dégage de ce vin marque les esprits à coup sur et le positionne clairement parmis les références phares de notre Territoire."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Un séjour de

12 mois en barrique de chêne français permet aux "Eolides" de s'épanouir

Vinification

Vinification traditionnelle : la vendange est entièrement éraflée puis vinifiée manu ellement. Pigeage manuel

Histoire de la Cuvée

Le vent est pour nous vignerons un élément incon tournable, il façonne nos vins comme il conditionne nos vies. d'abord brise bienfaisante par les chaudes journées d'été, le cers court du haut de la montagne noire et s'imprime dans cette cuvée en lui procurant fraicheur légèreté et élégance. en 1875, César Frank, séjournant à Azille est fasciné par ce vent qui frappe son esprit. il compose alors une œuvre symphonique : « les eolides ». dans ce mouvement, savamment orchestré, l'harmonie des cordes, percussions, instruments à vent, nous emportent comme ce vin, dans un tourbillon puissant, alternant force et douceur,

pareil au vent au même instant

Accords Mets & Vins

Agneau et truffe du Pays Cathare, risotto aux Cèpes, tajines...

Dégustation

Très beau et complexe, ce vin parle de garrigue et de fruits confits. Le nez évoque la tarte aux myrtilles. La bouche très bien équilibrée s'exprime sur un registre épicé, de romarin et de ciste avec une très gouteuse touche de moka et de fève tonka. Cette profondeur aromatique s'impose en bouche avec un beau panache, encadrée par des tanins présents et une acidité tonique, le tout bien intégré. La finale laisse une impression savoureuse et veloutée

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans