

Maris "L'Autan" AOP Minervois Rouge 2021

13,95 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un jus pur et intense, un fruit explosif et une finale extrêmement rafraichissante n'attendez plus pour vous faire plaisir !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah - Grenache

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Suivant notre philosophie biodynamique, le processus est très naturel avec des interventions minimales.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Croyances et légendes font de l'Autan le vent du diable et des fous ! Il peut souffler violemment sur nos vignes et subitement ralentir pour repartir de plus belle... Ce vin révèle un bel assemblage de syrah et de grenache cueillis sur les contreforts de la Montagne Noire dans le Minervois et cultivés selon les principes de l'agriculture biologique afin de protéger le sol.

Accords Mets & Vins

Pour accompagner de préférence les viandes grillées, mais aussi le gibier, gratin de légumes et les fromages forts.

Dégustation

Un vin voluptueux, souple, généreux et typique

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans