Domaine de Pierre Blanche "Générations" AOP Minervois Rouge 2023



17,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°, 14.5
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Première apparition à la boutique pour cette cuvée et déjà de belles promesses !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Grenache et Syrah : macération de 4 à 5 semaines avec pigeages réguliers.

Carignan vinifié en macération carbonique et élevé un an en fût de chêne.

Vinification

Vinification traditionnelle : vendange manuelle avec tri et égrenage.

Toutes les cuvées du Domaine sont vinifiées sur le principe de l'Agriculture Biodynamique

Vin non collé, non filtré et très légèrement sulfité.

Histoire de la Cuvée

Dernière création du Domaine

Accords Mets & Vins

Cuisine traditionnelle, viandes rôties ou mijotées, fromage de caractère...

Dégustation

Des saveurs boisées et gourmandes aux notes de fruits mûrs. Bel équilibre entre rondeur et finesse des tanins. Très belle longueur.

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

6-7 ans