Domaine de Pierre Blanche "La Cuvée d'Adrien" AOP Minervois Rouge 2023



14,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Sacrée gourmandise : une jus qui claque en bouche et qui offre une palette très généreuses de fruit frais."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : vendange manuelle avec tri et égrenage. Macération de 4 à 5 semaines avec pigeage régulier. Vin non collé, non filtré.

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

Histoire de la Cuvée

Dernière création du Domaine

Accords Mets & Vins

Cuisine traditionnelle, steak grillé, fromages de caractère

Dégustation

Belle complexité aromatique alliant fruits noirs et épices douces. Très bon équilibre entre fraicheur et densité.

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

3-4 ans