Domaine de Pierre Blanche "La Cuvée Atypique de Clément" Vin de France Rouge 2024



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Gamay
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Du Gamay en Languedoc... atypique effectivement !"

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

Côte de Veau braisée, carré de porc poêlé, cuisine conviviale

Dégustation

Saveurs de fruits frais très persistantes. Arômes gourmands et prononcés de fruits rouges (cerise, grenade).

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