Domaine de Pierre Blanche "Carrément Carignan" IGP Côteaux de Peyriac Rouge 2024



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, 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

Vendange manuelle. Vinification par macération carbonique. 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

Lapin au pruneau, plats sucrés/salés, plateau de fromage

Dégustation

Saveur de cerise et de bonbon acidulé. Arômes souples et gourmands, tanins fins et belle fraicheur.

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