Domaine Les Combes Cachées "Combe Marie" IGP Oc Rouge 2023



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Cot (ou Malbec)
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une petite nouveauté bien sympathique du côté du Domaine Les Combes Cachées."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : Vendanges manuelles. Fermentation en cuve inox t hermo-régulée, Vinification classique,

Eraflage, Foulage

Histoire de la Cuvée

"Combe Marie" est le nom de l'une de nos parcelles de nos fameuses "Combes Cachées", perdue sur le Causse de Minerve et inaccessible en voiture con ventionnelle. La star de nos parcelles des Combes, celle qui à la vigne qui serpente, le coup de cœur assuré des (très rares) promeneurs et des photog raphes. Cette très originale parcelle est plantée en ... Malbec, très rare en Languedoc. Un vin original à découvrir.

Accords Mets & Vins

Capable d'acc ompagner votre apéritif, il se comportera encore mieux à table autour de viandes en sauce, de volailles marinées ou de fromages légèrement maturés

Dégustation

Couleur rouge intense, reflets violine. Nez d'épices douces. La bouche est souple, fraiche, tendre sur des notes de fruits noirs et d'épices fraichement moulues. La bouche et juteuse et énergique. La finale délivre une belle

longueur sans
ourdeur.

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

5-6 ans