Domaine Armoria "Filante" Vin de France Rouge 2024



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une première cuvée sans souffre ajouté réussie pour ce domaine ! Un vin juteux, épicé et fruité ! "

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : égrappé, foulé. Vinifié sans soufre

Histoire de la Cuvée

La cuvée Filante du Château Armoria est la cuvée sans soufre du domaine !

Accords Mets & Vins

Viandes blanches, apéritif, tapas

Dégustation

C'est un vin tendre, très ouvert sur des notes de fruits noirs et dotée d'une finale fraiche. Belle réussite.

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

Potentiel de Garde

5-6 ans