

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

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une première cuvée sans soufre 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 fraîche. 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