Domaine Villepeyroux Forest "Cherry Bomb" IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2023



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Une cuvée idéale pour (re)découvrir toutes les particularités de ce cépage qu'est le Cinsault."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuve inox thermorégulée. Le travail d'extraction est important dès l'encuvage, à froid, avant le départ en fermentation (délestage et remontage) afin d'obtenir une belle couleur et de favoriser les arômes variétaux.
La fermentation se fait à des températures contrôlées (22-25°). Le temps de macération est court (7 à 12 jours) afin de garder la fraîcheur du fruit

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

Volaille grillée, côtelette d'agneau, poulet en sauce

Dégustation

Jolie robe à la couleur légère et brillante de rouge rubis. Nez expressif aux notes de gelée de cerise et de mûre. Bouche équilibrée aux arômes de poivre blanc, tanins fins et soyeux. C'est un vin élégant

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

6-7 ans