Tour Saint Martin "Les Vignes près de l'Olivier" AOP Minervois Rouge 2023



8,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 15
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Une véritable bombe de fruit, avec son côté très "primeur". Un vin qui se boit sans soif."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle, remontage, pigeage avec système airpulse. Cuvaison de 6 mois

Histoire de la Cuvée

Gamme bio de la cave

Accords Mets & Vins

Convient particulièrement sur une cuisine traditionnelle comme des côtelettes d'agneau grillées, tournedos rossini ou fromages affinés.

Dégustation

Robe brillante à la teinte rubis foncé aux reflets pourpre. Nez: Puissant et raffiné sur des notes de fruits rouges mûrs, de garrigue et d'épices. La bouche est ample et structurée aux tanins soyeux sur une finale longue et délicate offre des arômes de fruits rouges, de poivre, de violette et d'olive noire

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans