Mas Paumarhel "Alegria" Vin de France Rouge 2023



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une belle petite nouveauté du Domaine. Un vin tout en rondeur et en gourmandise."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Conduite de l'élevage après assemblage pendant environ 12 mois en cuve

Vinification

Ce vin, vinifié par des méthodes douces de piégeage et de macération longue saura vous surprendre par son expression aromatique, sa fraîcheur et sa gourmandise.

Histoire de la Cuvée

Dernier né du Domaine, il est le vin plaisir par excellence, le vin des copains. Sans tomber dans la facilité, ce vin est une occasion, un apéritif estival ou le compagnon de la cuisine quotidienne

Accords Mets & Vins

Conviendra aux amateurs d'apéritif au vin rouge. Accompagnera les quiches salées, les pizzas, les plats familiaux à base de pâtes type lasagnes, les buffets froids entre copains l'été…

Dégustation

Sa robe est de couleur rouge rubis avec des notes violines. Le nez est friand sur les fruits rouges (cassis, fraise…). En bouche, il développe une rondeur agréable à l'attaque suivie de tanins très souples faisant de lui un vin accessible, gouleyant. La finale reste fraîche sur le petit fruit rouge avec une pointe réglissée (zan). Il peut être servi un peu frais

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

3-4 ans