Domaine Monastrel "Hyspe" AOP Minervois Rouge 2021



17,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 15°
Cépages: Mourvèdre, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une belle puissance qui respire bon le Terroir du Minervois."

Jules & Edwige - Sommeliers Maison des Vins

Élevage

Elevage en cuvé béton pour 80% du vin.

Elevage en fût de chêne d'un vin et de deux vins pour 20% du vin.

Vinification

En conversion vers l'agriculture biologique. Vendanges manuelles. Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Non filtré.

Histoire de la Cuvée

1er Millésime des nouveaux propriétaires du Domaine Monastrel

Accords Mets & Vins

Roti de veau, fromage de brebis et tarte au chocolat

Dégustation

Expressif, arômes d'épices, arômes de réglisse, arômes de poivre blanc. Complexe, tanins élégants, tanins soyeux, minérale, corps structuré, longue persistance.

Température de Service

14-16°c

Potentiel de Garde

3 - 5 ans