

Vignoble du Loup Blanc "C Canon" Vin de France Rouge 2024

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Cinsault

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin véritablement... canon !!!"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois
Élevage

6 mois en cuve béton

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

A priori le titre est suffisamment évocateur

Accords Mets & Vins

A l'apéritif sur une petite planche de charcuterie, sur des tomates farcies à table ou sur une assiette de Manchego avant la traditionnelle tarte au fraise.

Dégustation

Une couleur légère prépare un nez tout en finesse aux subtils arômes de fruits rouges (cerise, groseille). La bouche est tendre et délicate, une véritable caresse, fraîche et digeste. La finale ne s'éternise pas et vous permet d'y revenir à volonté.

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

5-6 ans