Vignoble du Loup Blanc "Régal" AOP Minervois Rouge 2024 Magnum



31,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 150cl

Le mot du sommelier :

"On sort clairement des sentiers battus avec les vins du Loup Blanc. Un profil plus frais, plus tendu, plus digeste se démarque de l'ensemble des cuvées du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 mois en cuve béton

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Dans un site sauvage et enchanteur, entre garrigues, pins et canyon, les 17 hectares de vignes du domaine, dessinés en petites parcelles sont situés à Bize dans la partie du Minervois appelée « Les Causses ». Pour préserver la nature qui nous entoure, notre priorité est accordée à la vigne pour que le raisin soit de la plus haute qualité possible. Pour laisser le terroir s'exprimer, trois éléments essentiels doivent être réunis : le sol, le climat et le cépage.

Dès le début de cette aventure en 2003, nous avons choisi l'agriculture biologique et pratiquons la biodynamie pour une vinification la plus naturelle possible. Notre approche se veut saine et riche : « préserver la fraîcheur dans nos vins ».

Accords Mets & Vins

A boire sur une tajine de poulet au épices, amandes et pruneaux.

Dégustation

Ce vin profond, tout en fraîcheur de fruits se présente dans un équilibre suave et digeste. Dense et nerveuse, sa chair juteuse livre des notes de réglisse.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans