

Vignoble du Loup Blanc "Méchant Loup" IGP Aude Rouge 2018 Magnum

53,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Boisé: 1

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Alicante

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2018

Volume: 150cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Toute la générosité du Sud contenu dans un subtil manteau de fraîcheur. On en redemande !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (Cuve bois)

Vinification

Vinification traditionnelle : Le travail en cave vise à conserver intacte la délicatesse des tanins et de l'élevage pour un vin tendu et pur.

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

Beau mariage d'arômes avec agneau rôti et champignons.

Dégustation

Nez fin et délicat. Bouche percutante, énergique avec un fruit frais précis. La minéralité prolonge la finale tout en la maintenant extrêmement digeste.

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde

7-8 ans