Domaine La Prade Mari "Conte des Garrigues" AOP Minervois Rouge 2018 Magnum



26,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 150cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Tout le savoir faire du vigneron concentré en une seule cuvée. Une identité forte, une signature évidente."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 mois en barriques de chêne français

Vinification

Sols limono argileux, calcaire à pierrosité faible. Age des vignes : de 8 à 30 ans pour la Syrah et le Grenache. Vendange manuelle et mécanique à parfaite maturité. Les cépages sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappée, avec de longues cuvaisons.

Histoire de la Cuvée

Ode à la garrigue omniprésente sur le Domaine

Accords Mets & Vins

Gigot d'agneau cuit 7 heures au jus de thym, Bécasses à la ficelle, Pieds de Cochon panés, Mont d'Or au four

Dégustation

Robe d'un grenat intense et profond. Nez très expressif et flatteur sur le fruit noir (cassis) avec quelques notes épicées de garrigue. Bouche très gourmande sur une belle longueur. Vin très élégant et racé.

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans