

Domaine des Maels "Poulpe - Cinsault" IGP Oc Rouge 2025

9,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Cinsault

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une vigne qui vie bien, c'est une vigne qui donne un joli fruit et donc une très belle base pour le vin. Cette logique très simple à comprendre se retrouve ici dans une méthode de culture en agro-foresterie permettant à la vigne de s'épanouir dans un biotope idéal. Le résultat est un vin complexe, élégant, qui n'a manqué de rien et ça se sent."

Edwige &
Jules -

Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

L'élevage se passe en cuve inox afin de garder un maximum de fruit.

Vinification

Le Cinsault a été récolté début octobre. Macération courte à froid.

Histoire de la Cuvée

Toute nouvelle cuvée du Domaine

Accords

Mets & Vins

Burger végétal, tian de légume, filets de poulets marinés au Curcuma cuits aux sarments, Rocamadour

Dégustation

Rouge léger aux arômes de rose et de fruit rouge Sa bouche est fraîche grâce à ses notes légèrement poivrées mentholées. Un vin très gourmand avec une jolie petite matière en bouche.

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde

5-6 ans