Domaine Ampelous "Chez Pujol" AOP Minervois Rouge 2023



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Véritable "pépite", ce Domaine relativement confidentiel nous offre des vins absolument superbes !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange éraflée, fermentation et macération de 28 jours. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans notre chai sur une période de 10 mois en cuves thermorégulées, suivi de la mise en bouteille

Histoire de la Cuvée

Les parcelles sont situées au pied de la Montagne Noire sur un coteau orienté Nord Ouest pour la parcelle de Syrah et dans une cuvette bénéficiant du soleil toute la journée et entouré d'ilots de chênes vert exposé plein sud pour le Carignan. Ces deux parcelles sont âgées de 43 ans. Le sol est composé de Marbre, schiste et galets

Accords Mets & Vins

Grillade, viande rouge, viande en sauce, fromage

Dégustation

Robe sombre et brillante. Cet AOP Minervois est un vin rustique, laissant apparaitre des notes de garrigue et de cuir.

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

Potentiel de Garde

7-8 ans