Château Coupe-Roses "Vertige" AOP Minervois Rouge 2013 MAGNUM



73,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 1
Cépages: Syrah, Carignan
Couleur: Rouge
Millésime: 2013
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un magnum a maturité, très beau vin, profond, racé, aux tanins de velours."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Histoire de la Cuvée

Vinification

Accords Mets & Vins

Dégustation

D'une très belle couleur noire étoffée et charnue, son nez est tout aussi intéressant, effluves d'épices orientales et de fruits noirs, tout cela rappelant le paysage et le climat aride de cette magnifique région. En bouche, ce vin très concentré, vif, ce qui stimule les arômes, est très appréciable sur une viande rouge grillée seulement avec du gros sel, entre le cru et le cuit

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