

Domaine Saint Mery "Tradition" AOP Minervois Rouge 2023



9,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3

Épicé: 1

Fruité: 4

Degré: 16.5

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin de caractère, qui allie intensité du fruit et belle puissance en bouche, tout en conservant une grande gourmandise. Une cuvée de tradition, authentique et expressive, pensée pour la table et les moments généreux"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Un an en cuve et un an en bouteille

Vinification

Vendange manuelle en caissette de 7KG. Vinification en macération carbonique en cuve béton pendant 15 à 20 jours il s'affine au minimum une année en cuve et le reste en bouteille

Histoire de la Cuvée

Ce rouge de tradition reflète les vins que Richard Labene aime boire, puissants et fruités à la fois.

Accords Mets & Vins

Parfait sur un cassoulet une entrecôte, des côtelette d'anneau, une daube de sanglier ou plus simplement avec des lasagne

Dégustation

Au nez, on sent déjà ce fruit rouge murs et d'épices douces, en bouche les fruits rouges tels la framboise et la groseille sont mis en avant suivis par ces tannins qui s'accrochent à vos joues.

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

5 ans et +