Domaine Pierre Fil "Orebus" AOP Minervois Rouge 2024 Magnum



28,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 1
Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Mourvèdre, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Certainement l'un des meilleurs rapport qualité/prix que nous ayons à la Maison des Vins. Si vous ne l'avez jamais goûté, il n'est pas encore trop tard, mais surtout ne passez pas à côté !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

10% élevé en vieilles barriques, le reste en cuve

Vinification

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite. Le vin est assemblé avec une moitié de Mourvèdre, le reste de Syrah et de Grenache. Après une vinification en macération carbonique, l'élevage dure un an en barriques et en cuves

Histoire de la Cuvée

Le vin des grands repas par excellence, riche et aromatique.

Accords Mets & Vins

Nous le conseillons avec des viandes grillées, gibiers en sauce, assiettes de fromages bien affinés

Dégustation

Son nez est très expressif sur les fruits rouges et noirs, très mûrs : Cassis, griotte, mûre. En bouche, on apprécie la structure d'un grand vin : Dense, crémeux, tanins polis

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans