L'Abeuradou « Clos l’Abeuradou » AOP Minervois Rouge 2019



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 2
Fruité: 1
Degré: 14°, 14.5%
Cépages: Carignan, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2019

Le mot du sommelier :

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Vieilli en barriques de 500L pendant 18 mois

Vinification

Nous vinifions chaque parcelle séparément pour exprimer les nuances particulières de ce terroir. À l'arrivée au chai, les baies récoltées à la main sont triées avant fermenter dans des cuves en ciment. Nous incluons quelques grappes entières dans la cuve, pour ajouter de la structure et de la fraîcheur au vin. Après un remontage - température maximale de 25°C - le vin est pressé et transféré dans des fûts de chêne français. Nous élevons nos vins pendant au moins 18 mois dans des fûts de 500 litres, afin d'améliorer la texture, la structure et la complexité de l'assemblage final. Les vins non filtrés sont ensuite mis en bouteille.

Histoire de la Cuvée

Les raisins proviennent d'une collection de sites très privilégiés du Minervois : des terrasses calcaires plantées à une altitude de 250-500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il existe trois parcelles distinctes, nommées respectivement "Petite Causse", "Grande Causse" et "Cazèle". Recouverts de cailloux blancs, ces sous-sols argileux sont très réducteurs d'eau, apportant à la vigne l'humidité indispensable dependant l'été. Cela permet de ralentir le métabolisme de la vigne et de produire des baies plus petites et des fruits très concentrés. L'altitude et les vents du nord contribuent également à rafraîchir les vignes en juillet et août.

Accords Mets & Vins

Dégustation

Ouvert et expressif, le Clos L'Abeuradou est un vin rouge qui se distingue par ses tanins sophistiqués, son fruit mûr et sa minéralité sous-jacente. Des arômes de mûre, de cerise et de cannelle mènent à une bouche puissante, avec une belle fraîcheur qui équilibre l'intensité des fruits rouges et noirs.

Température de Service

16 - 17°C

Potentiel de Garde

5-10 ans