L’Abeuradou « Les Causses Calcaires » AOP Minervois Rouge 2020



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Fruité: 1
Degré: 14°, 14.5%
Cépages: Syrah, Grenache
Couleur: Rouge
Millésime: 2020

Le mot du sommelier :

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

20% dans des barriques de 400l et le reste dans des cuves en ciment

Vinification

Après la récolte, les fruits sont soumis à une macération à froid pendant plusieurs heures afin d'extraire des tanins doux et une bonne couleur. Le moût est ensuite fermenté dans des cuves en béton, avec des remontages doux pour éviter une surextraction des composés phénoliques. Nous élevons ensuite le vin dans plusieurs récipients différents, notamment des fûts de chêne, des œufs en béton et des cuves.

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 pendant 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

Civet, Boeuf bourguignon

Dégustation

Elégant et harmonieux, ce vin est une expression très singulière du terroir calcaire du Minervois. Un bouquet de groseille, de vanille et de chocolat mène à une bouche soyeuse, où l'hédonisme du chocolat noir est retenu par une minéralité fraîche. l'hédonisme du chocolat noir par un fond de minéralité fraîche. La finale est longue et complexe.

Température de Service

16 - 17°C

Potentiel de Garde

5-10 ans