

Jérôme Portal "Château Molières Réserve" AOC Minervois 2022

11,95 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Coup de Cœur: oui

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Syrah

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Du plaisir et
rien d'autre
que du
plaisir."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération
carbonique, p
ré-fermentaire
à froid

Histoire de la Cuvée

Sols de
coteaux argilo-
calcaires sur
grès, balayés
alternativeme
nt par de fort
vents secs du

nord et des vents marins. Les parcelles, intercalés avec les garrigues s'étendent sur le versant de petits coteaux orientés plein sud.

Cueillette manuelle en caisse

**Accords
Mets & Vins**

Burger maison au Steak bouché et Bleu de Bresse, escalope de poulet pané aux herbes de Provence, poêlée de champignon

Dégustation

Du fruit rouge, de l'olive noire, des notes fumées, une touche végétale, le nez avec beaucoup de variations. De la douceur à l'attaque, des tanins fins, une acidité qui étire et éclaire le fruit, une finale sur le cacao et les épices.

11-12°C

**Potentiel de
Garde**

3 à 5 ans

1-2 ans