# Domaine Monastrel "mMxxi" VDF Rouge 2021 Magnum




40,00 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 150cl

**Le mot du sommelier :**

"Amoureux de Mourvèdre ? CE vin est fait pour vous !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

**Cépages**

Mourvèdre 100%

**Élevage**

12 mois en barriques d'occasion

**Vinification**

Vendanges manuelles, mise en bouteille à la propriété et vin non-filtré.

**Démarche Environnementale**

Agriculture biologique

**Palmarès**

**Histoire de la Cuvée**

Notre Domaine, après trois années de conversion, est certifié « Agriculture Biologique » en 2022. Plus qu'une fin en soi, cela concrétise notre volonté de conduire notre vignoble le plus naturellement possible.

Nous essayons d'adapter continuellement nos pratiques à notre vignoble que nous considérons, non plus comme une entité unique et isolée, mais comme un élément constitutif de l'écosystème environnant.

**Accords Mets & Vins**

Foie gras, Tajine de légumes, Plateau de fromages

**Dégustation**

Ce cépage méditerranéen donne un vin intense et subtil aux notes épicées (poivre, clou de girofle) et suaves (cerise noire, chocolat) avec un soupçon de menthol pour la fraicheur. Le vieillissement de 12 mois en barriques lui confère élégance et complexité

**Température de Service**

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

**Potentiel de Garde**

8-10 ans