

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 fraîcheur. 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