

Mas Paumarhel "Au Gré Du Chemin" AOP Minervois Rouge 2022

19,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 3

Degré: 15

Cépages: Grenache, Mourvèdre

Profil: Fruité

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Fruité, rond, puissant et élégant, tout y est !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois
Élevage

Amphore de Grès de 500L pendant 12 mois

Vinification

Encuvage selon la technique de millefeuille : alternance de grappes entières et baies égrappées. Vinification séparée des cépages avec extraction douce. Macération de 2 Tajine d'agneau, paëlla, légumes grillés à 3 semaines selon le cépage

Histoire de la Cuvée

Ce vin est issu de vieilles vignes de Mourvèdre et Grenache, sur les coteaux entourés de garrigue.

Accords Mets & Vins

Dégustation

Robe intense de couleur grenat avec des reflets bleus. Le nez puissant compile des parfums fruités et épicés. Les notes poivrées du Mourvèdre, et le coté juteux et grenadine du Grenache sont perceptibles. Les tanins sont fins et soyeux.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

7-10 ans