

Paul Mas "Mas du loup" AOP Minervois Rouge 2022

10,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 4

Épicé: 2

Fruité: 2

Degré: 14°

Cépages: Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault

Profil: Puissant

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin soyeux, sec et charnu, parfait pour vos repas familiaux. "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

40% du vin est ensuite élevé en barrique de chêne américain pendant 10 mois.

Vinification

Vendange égrappée et vinification traditionnelle pour la Syrah et le grenache.

Cuvaison de 20 jours.

Macération carbonique pour le Carignan. L'assemblage est réalisé à la fin de la fermentation malolactique

Histoire de la Cuvée

Avant notre Ère, les terres du Languedoc étaient recouvertes par les eaux jusqu'aux flancs de la Montagne Noire. Celles-ci se retirèrent et des vents modelèrent le paysage pour créer des cuvettes éoliennes dont les plus grandes se retrouvent en pays Minervois. Le Mas du Loup se situe au cœur de cette zone d'appellation. Il tire son nom de la parcelle "Loup", célèbre pour avoir hébergé ce même animal il y a fort longtemps.

Accords Mets & Vins

Viandes rouges grillées comme une côte de boeuf, un magret de canard, ou encore des plats type Osso bucco, poulet basquaise. Certains fromages pourront l'accompagner également.

Dégustation

Le nez dévoile des arômes de cassis, de violette et de mures évoluant vers des notes de cacao et d'épices douces. Généreux en bouche, il est bien équilibré et fruité. Un vin soyeux, sec et charnu offrant des arômes de fruits bien marqués, des notes acidulées de tartes de fruits, de pommes, de cèdre, avec une finale minérale nuancée par des tannins croquants.

Température de Service

15-17°c

Potentiel de Garde

si le vin est conservé dans des conditions optimales, son potentiel de garde sera de



6 à 10 ans.