Paul Mas "Château Villegly l'excellence" AOP Minervois Rouge 2022

10,95 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 4
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Généreux en bouche, il est bien équilibré et fruité. Un vin soyeux."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

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

Vinification

Vendanges éraflées et vinification traditionnelle pour la Syrah et le Grenache. Fermentation pendant 20 jours. Le Carignan fait une macération carbonique. L'assemblage est réalisé à la fin de la fermentation malolactique.

Histoire de la Cuvée

Le Château Villegly est situé à mi-chemin entre Carcassonne et Caunes-Minervois. C'est un domaine viticole que Jean-Claude Mas exploite depuis début 2018, dont 20 hectares sont situés en appellation Minervois.
Doté d'une magnifique cave en pierre datant de la fin du XIXe siècle et du début du XXe, ce domaine se distingue également par une parcelle de 20 hectares de Merlot, avec des rangs de vigne longs de 1,6 km.
Le vignoble est majoritairement composé de cépages rouges tels que la Syrah, le Grenache noir, le Carignan, le Cinsault, le Caladoc, l'Alicante et le Cabernet Sauvignon.

Accords Mets & Vins

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

Dégustation

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

Le servir entre 15-17C

Potentiel de Garde

entre 6 et 10 ans si le vin est conservé dans des conditions optimales.