Le Pech D'andré "Carino" IGP Hérault Côte Brian Rouge 2024

14,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Le grand vin du Domaine. L'assemblage de cépages méditerranéen à son apogée."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 6 à 8 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc (vin non boisé).

Vinification

Égrappage et léger foulage puis vinification traditionnelle en cuve béton. Fermentation à température maîtrisée, longue macération.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée est élaborée à partir des raisins de notre parcelle appelée « La Condomine ». Ce terme, également employé avec l'orthographe *condamine* évoque la vigne du maître (*con* = avec et *dominus* = maître). Un vin nature (et donc sans sulfites) pour préserver toute la complexité de l'expression naturelle de cette vigne de plus de 60 ans.

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, côte de bœuf, côte d'agneau, cuisine méditerranéenne

Dégustation

Issu d'un vieux Carignan, Cariño est un vin intense et gourmand, avec de beaux arômes de fruits rouges, de violette et de prune.

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

4-6 ans