# Château Mellie AOP Minervois Rouge 2023




11,50 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 3
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021

**Le mot du sommelier :**

"Belle concentration, notes de cassis confituré, il saura accompagner vos popotes préférées!"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

12 mois en cuve

**Vinification**

Fermentation traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable et en béton thermorégulé

**Histoire de la Cuvée**

Le climat méditerranéen, sec, ensoleillé et chaud, favorise les longs cycles de la vigne et le vent du nord-ouest très présent tout au long de l' année permet la maturation idéale de nos raisins.

**Accords Mets & Vins**

Ce vin structuré, frais et raffiné est idéal pour accompagner la cuisine méditerranéenne ainsi que des plats subtilement épicés.

**Dégustation**

D' une belle robe rouge éclatante, ce vin séduit d' emblée. Au nez, il exhale des parfums de mûres et d'herbes aromatiques. La bouche, ample et soyeuse, s'exprime sur des notes de fruits rouges, avant de s 'étirer vers une finale subtilement fumée, qui lui confère élégance et complexité. Son équilibre entre fraîcheur, alcool et acidité lui apporte une belle harmonie

**Température de Service**

A apprécier entre 16 et 18°C

**Potentiel de Garde**

5-6 ans