Vignoble du Loup Blanc "Les 3 Petits C" IGP Aude Rouge 2021 Magnum



36,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Tempranillo, Alicante, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 150cl

Le mot du sommelier :

"Un assemblage étonnant qui offre un vin plein de surprises. A la fois complexe mais accessible. Tout est une histoire d'équilibre et de subtilité."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve béton

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Dans un site sauvage et enchanteur, entre garrigues, pins et canyon, les 17 hectares de vignes du domaine, dessinés en petites parcelles sont situés à Bize dans la partie du Minervois appelée « Les Causses ». Pour préserver la nature qui nous entoure, notre priorité est accordée à la vigne pour que le raisin soit de la plus haute qualité possible. Pour laisser le terroir s'exprimer, trois éléments essentiels doivent être réunis : le sol, le climat et le cépage.

Dès le début de cette aventure en 2003, nous avons choisi l'agriculture biologique et pratiquons la biodynamie pour une vinification la plus naturelle possible. Notre approche se veut saine et riche : « préserver la fraîcheur dans nos vins ».

Accords Mets & Vins

Très bon mariage avec une épaule d'agneau confite en cocotte, ail en chemise et coco de paimpol.

Dégustation

Une attaque souple annonce une bouche ample, au grain de tannins très soyeux. A la rondeur et au volume s'ajoute une finale puissante aux nuances équilibrées.

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde

6-7 ans