Chateau Maris "Sans Sulfites" AOP Minervois Rouge 2024



15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Fraicheur et intensité aromatique sauront vous séduire."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

4 Mois dans des cuves

Vinification

la vinification est réalisée en cuves béton avec une extraction par pigeages et remontage légers au cours d'une macération de 4 semaine

Histoire de la Cuvée

ce grenache sans sulfites ajoutés révèle toute la beauté du terroir de la liviniere. issu de vieilles vignes conduites en gobelet ce vin affirme une personnalité unique racontant le fruit le sol vivant et l'harmonie un plaisir pur et frai naïf mais porte par de fortes conviction

Accords Mets & Vins

Jambon cru, gratin dauphinois, salade de betterave et noix

Dégustation

Robe rouge profonde aux reflets violets. nez élégant de rouge (grenade, cerise) et d'herbes méditerranéennes sauvages. La bouche de corps moyen séduit par sa fraicheur sa rondeur et son caractère juteux et vibrant

Température de Service

15-16°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

3-5 ans