Chateau Maris "L'Autan" AOP Minervois Rouge 2024



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Tentez d'ouvrir un millésime assez récent de cette cuvée et laissez-vous surprendre par la fougue et l'énergie d'un vie au potentiel infini."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

10 Mois en cuves

Vinification

Vinification classique, suivie d'un élevage de 10 mois en cuves

Histoire de la Cuvée

Les croyance et légendes décrivent l'Autan comme le vent du diable, le vent des fous ! Il peut souffler violemment sur nos vignes s'apaiser soudainement, puis reprendre de plus belle avec une force encore plus intense ...

Ce vin révélé un bel assemblage de Syrah et de Grenache, issus de contreforts de la Montagne Noir en Minervois, cultivés selon les principes de l'agriculture biologique

Accords Mets & Vins

Viande grillées, mais aussi des plats de gibier des gratins de légumes et des fromages de caractère

Dégustation

Les raisins sont mace?re?s a? 28°C en cuve be?ton durant 3 semaines et fermente?s a? 25°C. L'extraction se fait par pigeage et remontage.

Température de Service

16-18°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