

## Cave De L'ormarine "Otonis" AOP Minervois Rouge 2025

**8,15 €**



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 3

Degré: 14°

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2025

Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

“ ”

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois  
**Élevage**

Cuve Béton

### Vinification

Vendanges mécaniques, macération à froid de quatre jours avant fermentation en cuves béton pendant un mois. Fermentation sur lies fines

### Histoire de la Cuvée

### Accords Mets & Vins

Se marie très bien avec les viandes braisées, le magret de canard, la charcuterie et le gibier à la broche.

### Dégustation

COULEUR : Robe rouge carmin séduisante aux reflets violets.

NEZ : Bouquet riche et concentré aux arômes de petits fruits rouges, et de délicates notes florales, comme la violette.

BOUCHE : Souple et ample en bouche. Un vin aux tanins bien fondus, d'une grande finesse. Finale généreuse et fruitée.

### Température de Service

11-12°C

### Potentiel de Garde