Caveau Du Silène "César Franck" AOP Minervois Rouge 2024



7,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin fruité et puissant. "

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En cuve et barrique

Vinification

La vinification se fait par une fermentation traditionnelle. Les raisins mûrs sont égrappés puis subissent une macération longue de 15 à 20 jours. Il est pressuré quand la fermentation alcoolique est terminée, avec un pressoir

pneumatique, puis assemblé. Il présente de légères notes boisées.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée rend hommage au compositeur César Franck, qui séjournait à Azille durant son enfance, notamment pendant les vacances scolaires.

Accords Mets & Vins

Viandes grillées, plats en sauce, la bourride, la zarzuela, et les fromages.

Dégustation

Il présente une robe rouge profonde. Au nez, on retrouve des arômes de fruits noirs comme la mûre, le cassis, la tapenade, accompagné de notes de réglisse et de genévrier et de vanille. En bouche, c'est un vin chaleureux, équilibré, aux tanins présents.

Température de Service

16 - 18°C

Potentiel de Garde

Jusqu'à 5 ans.