Jerome Portal "Demi Lune" AOP Minervois Rouge 2023

9,90 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: OR Vinalies Occitanie 2024
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Du plaisir et rien d'autre que du plaisir."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération carbonique, p ré-fermentaire à froid

Histoire de la Cuvée

Sols de coteaux argilo-calcaires sur grès, balayés alternativeme nt par de fort vents secs du nord et des vents marins.

Les parcelles, intercalés avec les garrigues s‘étendent sur le versant de petits coteaux orientés plein sud.

Cueillette manuelle en caisse

Accords Mets & Vins

Burger maison au Steak bouché et Bleu de Bresse, escalope de poulet pané aux herbes de Provence, poêlée de champignon

Dégustation

Du fruit rouge, de l‘olive noire, des notes fumées, une touche végétale, le nez avec beaucoup de variations. De la douceur à l‘attaque, des tanins fins, une acidité qui étire et éclaire le fruit, une finale sur le cacao et les épices.

11-12°C