Tour Saint Martin "Classe S" AOP Minervois Rouge Magnum 2022



31,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Argent
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 150cl

Le mot du sommelier :

"Le vin Star de la cave. Celui qui représente au mieux les magnifiques Terroir de l'Argent Double."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 50% - Grenache noir 50%

Élevage

Elevage en demi muid pendant 12 mois, puis élevage 18 mois en cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : cuvaison longue, fermentation thermo régulée

Agriculture Biologique

Agriculture raisonnée

Palmares

Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2018

Histoire de la Cuvée

Issu du Terroir très qualitatif des "Terrasses de l'Argent Double"

Accords Mets & Vins

Cuisine traditionnelle - plats en sauce - gibiers - viande rouge - fromages affines

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche riche et généreuse. Finale d'une grande longueur portée par de jolies notes fumées

Température de Service

16-17°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

7-8 ans