Château De Cabezac "Grand Vin Enguenya" AOP Minervois Blanc 2025



19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Syrah, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"On sent la recherche de garder ce fruit frais. "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Vinification traditionnelle avec macération contrôlée afin d'extraire la richesse aromatique et la structure des raisins. Fermentation à température maitrisé pour préserver l'expression du fruit et l'équilibre du vin.

Température de Service

16 - 18°C

Potentiel de Garde

5-8 ans

Accords Mets & Vins

Idéal avec des viandes rouges ou en sauce, gibiers et fromages affinés.

Dégustation

C'est un vin rouge dense, caractérisé par une belle amplitude et beaucoup de rondeur en bouche. Le nez et le palais sont marqués par des notes profondes de fruits noirs et de réglisse, sublimés par des touches délicatement toastées et grillées issues de son élevage en barrique.