Domaine de Cantalauze "Le Rouge" AOP Minervois Rouge 2023



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un rouge simple et efficace. Gourmand, fruité, frais, épicé... que voulez vous de plus ?"

L'équipe Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Histoire de la Cuvée

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journée chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins

Accords Mets & Vins

Spécialité française, viandes grillées.

Dégustation

Plusieurs années maintenant que Thomas Sananes rêvait de proposer un "autre" rouge. Plus charnu, plus rond, qui pourrait nous accompagner tout au long d'un repas mais tout en gardant finesse et fraîcheur. Le voici !

Température de Service

15-18°C

Potentiel de Garde

5-10 ans