Domaine de Mirausse "Rouge de l'Azerolle" AOP Minervois Rouge 2025



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5
Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le vin plaisir par excellence, celui d'un samedi midi autour d'une tonneau et de quelques tapas, d'une samedi soir entre amis au comptoir de votre Bar à Vin ou du dimanche midi pour accompagner le poulet dominical."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération carbonique

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tataki de Boeuf, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres, quelques tranches fines d'Ossau-Iraty.

Dégustation

Robe d'une rouge lumineux. Le nez offre déjà de belles promesses avec un fruit très marqué (fraise des bois, myrtille). La bouche confirme les sensations de gourmandise structurée autour d'un jus souple et rebondit. La finale conserve une belle fraicheur et rend ce vin très accessible

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

Potentiel de Garde

5-6 ans