

## Domaine de Mirausse "Rouge de l'Azerolle" AOP Minervois Rouge 2024

10,50 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

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 fraîcheur 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