

Tour Saint Martin "Château de Peyriac" AOP Minervois Rouge 2022



9,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Vinalies Internationales Or

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une véritable icône de notre boutique et qui, malgré le cumul des années, reste absolument indémodable."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (Elevage en fût de chêne français durant 12 mois.)

Vinification

Vinification traditionnelle. Élevage 100 %. Maîtrise des températures durant la cuvaison de 20 à 30 jours.

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique de la cave.

Accords Mets & Vins

Convient particulièrement sur une cuisine traditionnelle, grillades, plats de viandes en sauce, gibiers, cassoulet ou sur des fromages affinés.

Dégustation

Robe : rubis foncé aux reflets pourpre. Nez : fin et élégant sur des notes de réglisse et d'épices. Bouche : ample et structurée aux tanins fondus sur une finale longue et délicate.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

8-10 ans