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
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

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

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

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

Vinification

Vini?cation traditionnelle. Era?age 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 re?ets pourpre. Nez : ?n et élégant sur des notes de réglisse et d'épices. Bouche : ample et structurée aux tanins fondus sur une ?nale longue et délicate.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans