

PRODUIT DE FRANCE



Terres de
MINERVE

MINERVE



TERRES DE MINERVE

AOP MINERVOIS

ASSEMBLAGE

Syrah 70% et de Grenache Noir 30%

TERROIR

L'appellation Minervois est un véritable amphithéâtre naturel au pied de la Montagne Noire. Exposé plein sud, le vignoble est installé sur des sols de calcaires et de grès. Ce terroir situé entre 150m et 300m d'altitude permet de conserver des vins équilibrés entre puissance et fraîcheur.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves béton thermo régulées. Après la première fermentation, une période de macération des baies se poursuit 3 à 4 semaines afin de permettre une extraction douce et entière de tous les composés aromatiques du raisin.

DEGUSTATION

Un nez épicé et puissant offre des arômes de poivre blanc et de cumin, les notes fruitées de cassis et de baies rouges arrivent dans un second temps. La bouche est généreuse et présente du volume. La persistance en bouche est remarquable, la finale fraîche et tendue.

SERVICE

Température de service 17°C à 19°C. Idéal pour accompagner un navarin d'agneau ou encore des fromages moyennement affinés.

GARDE

Vin de bonne garde 6 à 8 ans qui exprime toute son potentiel dès la deuxième année de vieillissement.

GENCODS

Bouteille : 3760188392201

Carton : 3760188392218