

MINERVOIS ROUGE

AOP Rouge

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Dufouleur Père & Fils



La vigne fait partie des paysages du Minervois depuis plus de deux millénaires. Le vignoble est disposé en gradins, de l'Aude jusqu'aux contreforts de la Montagne Noire. L'AOC produit des vins rouges, blancs et rosés. Comme dans la plupart des vignobles méridionaux, c'est avec l'assemblage de plusieurs cépages que l'on obtient les vins les plus complets.

CEPAGES :

Syrah / Grenache.

ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés et immédiatement pressés à basse pression sur pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique sur lies. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Elevage dans nos chais.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

ROBE : Belle robe rubis ou grenat intense qui s'orne de nuances tuilées avec l'âge.

NEZ : Les arômes de cassis et de violette dominent dans leurs premières années. Ils s'associent aux épices, ainsi qu'à la vanille et à la cannelle.

BOUCHE : Les vins rouges sont en général puissants et charpentés.

HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec un médaillon de boeuf aux girolles, gibier, cuisine exotique, plats épicés ou encore des fruits de mer et du poisson.

POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 5 ans et plus.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2023.