



Terres de Grès Minervois

Appellation	AOP Minervois
Millésime	2016
Cépages	1/3 Syrah, 1/3 Grenache, 1/3 Carignan
Type de vin	Rouge corsé
Terroir	Coteaux de Grès
Mode de culture	Agriculture biologique
Vinification	Vendanges manuelles, égrappage, réduction des sulfites (bioprotection), macération, élevage, assemblage
Dégustation	Arômes de fruits noirs type framboise cassis, puissant et charpenté, tanins riches qui tapissent la fin de bouche
Vieillissement	2 à 6 ans
Accords vin et mets	Lapin, chevreuil aux airelles, gigot d'agneau, pigeonneau, filet mignon, garnitures à base de tomate, poivrons et aubergines à la plancha et à base d'huile d'olive
Conseils	Servir à 18°C
Alcool et sucre	14% / vol vin sec
Conditionnement	Carton : 6 à plat Bouteille : bourguignonne brune lourde Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe

