

Terres de Grès * Minervois

S
DOMAINE
SIBILLE
MINERVOIS

AOP MINERVOIS BIO

APELLATION	AOP Minervois
MILLÉSIME	Millésime en cours selon la commercialisation
CÉPAGES	30% Syrah, 40% Grenache, 30% Carignan
TYPE DE VIN	Rouge corsé
TERROIR	Coteaux de Grès
MODE DE CULTURE	Agriculture biologique
VINIFICATION	Vendanges manuelles, égrappage, réduction des sulfites, macération longue, élevage sur lies fines, assemblage
DÉGUSTATION	Arômes de fruits noirs type framboise cassis, puissant mais soyeux, tanins élégants qui tapissent la fin de bouche
VIEILLISSEMENT	2 à 6 ans
ACCORDS VIN & METS	Lapin, chevreuil aux aîrelles, pigeonneau, filet mignon, tout gibier, grillade ou viande rouge, gardianne de taureau, cassoulet
CONSEILS	Servir à 18°C
ALCOOL ET SUCRE	14.0 à 14.5% / vol vin sec
CONDITIONNEMENT	Carton : 6 à plat Bouteille : bourguignonne brune lourde Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe

