



DOMAINE DU SOMAIL

Vin De Plume

Minervoise - Rouge 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervoise
Cuvée :	Vin de Plume
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Mourvèdre (80%) / Syrah (20%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Le Vin de Plume honore la convivialité, la créativité et le partage entre les hommes. Sa fraîcheur, la fermeté soyeuse de ses tanins, ses épices douces, le charnu des fruits et l'élégance des fleurs en font un vin de plaisir gourmand.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biodynamique.
Ecocert.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Vinification traditionnelle, Cuves en ciment brut.
Assemblage, Filtration légère.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, sombre, reflets noirs.
NEZ : Complexe, élégant, arômes d'iris, arômes de violette, arômes d'amande, arômes de cerise griotte, généreux arômes de garrigue.
BOUCHE : Fraîche, généreuse, charnue, subtiles notes de fleurs, intenses notes de fruits rouges, généreuses notes d'épices, tanins fondus, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Gibiers, A vocation apéritive, Entrecôte grillée, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Wine Advocate 2016 : 91/100
Wine Spectator 2016 : 89 points

Powered by **Plugwine**

