L'Authentique

Minervois - Rouge 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervois
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Mourvèdre (75%) / Syrah (25%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

L'Authentique, c'est avant tout un terroir d'exception : le plateau de Belvèze. Propice au difficile Mourvèdre, cette terre le sublime . Un plaisir à vinifier et à élever patiemment en barriques que je souhaite partager avec vous. François Fabre.

ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biodynamique.
Vendanges manuelles.
Vinification classique, Cuves en ciment brut.
Elevage en barrique.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets cerise.
NEZ : Complexe, elégant, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de garrigue, arômes de pain grillé.
BOUCHE : Harmonieuse, charnue, notes de fruits frais, notes de clou de girofle, notes de pain grillé, tanins fondus, corps puissant, longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2023

ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Gibiers, Daube de sanglier, Cassoulet, Fromages de caractère

DISTINCTIONS

Robert Parker 2018 : 92/100
Vins et terroirs authentiques 2018 : Vin cité

Powered by **Plugwine**