



MINERVOIS ROUGE " LES AILES IMAGINAIRES " 2023 DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 80% grenache, 20% syrah

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte rubis. Il exprime au nez de superbes arômes fruités (cerises, framboises), d'épices et quelques subtiles touches florales (lavande). La bouche est toute en rondeur et générosité, mais avec une fraîcheur et une élégance rare pour un vin du Languedoc. Typique de la grenache, riche en fruits bien mûrs, sa structure souple et juteuse nous apporte un grand plaisir immédiat. Bonne dégustation !



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Vin consensuel dans ses mariages gourmands, idéal avec une viande blanche ou rosée (poulet à la provençal), canard à l'orange, voir un fromage à croûte lavée

Commentaires du sommelier :

Une cuvée qui fait la part belle au cépage Grenache, particulièrement bien adapté au climat méditerranéen. Un cépage dont les vins, au goût fruité et à la texture ronde et juteuse, se dégustent magnifiquement bien dès leur prime jeunesse. Alors, n'attendez plus !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

