



MINERVOIS ROUGE 2022 MAGNUM " DIUS A VOL " DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : Vieilles vignes de syrah 70 % et de grenache 30 %

Note de dégustation :

Robe profonde, de teinte grenat avec reflets pourpres. L'aromatique est extraordinaire et fait voyager entre boisé ultra-raffiné, épices subtiles et fruits récoltés à parfaite maturité. C'est d'une élégance rare. L'élevage de 12 mois en barriques neuves (dont les merrains ont séchés 36 mois à l'air libre) est maîtrisé à la perfection. Les arômes finement boisés (bois de cèdre), les délicates touches grillées, fumées, voire de moka et de café, sont complétées d'épices dont on distingue aisément le poivre et la muscade. Les

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 17 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée ou rouge grillée, entrecôte de bœuf, côtes d'agneau, voir un gibier en saison (filet de biche sauce Grand Veneur). Après quelques années de garde, tentez un plateau de fromages affinés. Accord surprenant mais à essayer absolument, un carré de chocolat noir (min. 70% cacao) au coin du feu.

Commentaires du sommelier :

« Dius a Vol » (Dieu l'a voulu), est une très grande réussite et c'est un vin qui possède un style n'ayant rien à envier aux meilleurs cuvées rhodanniennes (notamment, les emblématiques crus septentrionaux!). C'est aussi le nom donné au repas qui célèbre la fin des vendanges en Languedoc. Nouvelle création signée Emmanuel et Jean-Claude Pujol, ce vin nous vous laissera pas indifférent. On atteint ici des sommets de finesse et de classe



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

