

N°17

Minervois

	Région	Languedoc	
Appellation	AOP Minervois	Terroir	Argilo-calcaire, graves
Millésime	2017	Degré	14,5°
Cépages	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan	Rendement	50 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Cette cuvée offre un vin riche et sévère qui développe des arômes de fruits noirs, de pruneaux et des nuances d'épices douces. Les tannins soyeux et fondus, participant à un équilibre remarquable. Ce vin accompagnera à merveille les viandes rouges grillées ou en sauces mais également les fromages. *This vintage offers a rich and harsh wine that develops aromas of black fruits, prunes and sweet spices. Silky and melted tannins contribute to a remarkable balance. This wine will go perfectly with grilled red meats or sauces, but also, with cheeses.*

Service 18°

Conservation / Ageing potential

1 à 2 ans / 1 to 2 years

Vinification / Wine making process

Cépages vinifiés séparément, macération traditionnelle puis pré-fermentation à froid. *TSeparately vinified grapes, traditional maceration and cold pre-fermentation.*

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.



Conditionnement / Packaging

Bouteille « Sarah » 75 cl
Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.

“Sarah” bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 480 bottles.