Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



DOMAINE MICHELIN

Pays	Couleur	Contenance
France	Rouge	75cl
Région	**Culture**	**Conditionnement**
Languedoc	Biologique certifiée (sauf les 3 écus en reconversion dernière année)	Carton

Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES HAUT DE SIRAN 2018

Intègre et bien équilibré, il livre de belles notes de fruits rouges croquants et d'épices, mais aussi de fruits plus mûrs et plus confiturés. Sapide, digeste, c'est un vin de plaisir immédiat, simple et avenant: parfait à l'apéritif ou sur des viandes simples.

Appellation

Minervois AOP

Cépages

50% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan, 5% Pelut

Rendement

35hl/ha

Nature du sol

Argilo-calcaires

Vinification

Levures indigènes

Elevage

8 mois en cuve

Maturité

A déguster de nos jours à 2024

Accords mets/vin

Bolognaise maison, filets mignons de porc à la moutarde

Température de service

15°C

Contenance

75cl

Degré alcoolique

14.5% vol

Bouchon

Liège

Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



SOLEIL ROUGE 2019

Soleil rouge 2019 étire ses parfums méditerranéens dans une aromatique fruitée intense, où les fruits noirs et la mûre sauvage dominent, mêlés d'épices, de poivre et de fumé. La trame glisse tel un coulis, très généreuse, veloutée, dotée de saveurs de violette avec un rappel de fruits noirs. Il faut l'associer à table sur une cuisine à base de viandes rouges mijotées ou des plats méditerranéens.

Appellation

Minervois La Livinière AOP

Cépages

45% Syrah, 55% Cinsault

Rendement

25hl/ha

Nature du sol

Argilo-calcaires

Vinification

Levures indigènes

Elevage

18 mois dont 12 mois en barrique de 3 et 4 vins

Maturité

A déguster de nos jours à 2030

Accords mets/vin

Steak au poivre, pièce de veau, travers de porc, volaille rôtie

Température de service

16°C

Contenance

75cl

Degré alcoolique

14.5% vol

Bouchon

Liège

Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES TROIS ÉCUS 2017

Les Trois écus 2017 est une sélection parcellaire qui enchante par son fruit pur, sa matière cossue, ses tanins déliés et glissants. C'est un ensemble racé, parfaitement équilibré, qui se dévoile autour de notes de fruits noirs, d'épices, de cuir frais. Cette cuvée livre une version extrêmement pure, complexe et accomplie de ce terroir sudiste, mettant en avant de très vieilles vignes de plus de 80 ans et la maîtrise d'un élevage en barrique. Minervois La Livinière à son zénith!

Appellation

Minervois La Livinière AOP

Cépages

65% Syrah, 25% Grenache et 10% Carignan

Rendement

25hl/ha

Nature du sol

Argilo-calcaires

Vinification

Levures indigènes

Elevage

18 mois dont 12 mois en barrique de 300L (1/3 de bois neuf)

Maturité

A déguster de nos jours à 2033

Accords mets/vin

Osso bucco de veau, daube de bœuf

Température de service

16°C

Aveine/Carafe: 2 heures

Contenance

75cl

Degré alcoolique

14.5%vol

Bouchon

Liège