



AOC MINERVOIS ROUGE PANATELLA 2017

1^{ère} récolte en conversion BIO



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

Syrah: 80%
Grenache: 20%
Degré : 13.5°

VINIFICATION

Issus de nos meilleures parcelles, les cépages sont récoltés en pleine maturité, éraflés, foulés et mis en cuve séparément pour être vinifiés à température régulée.

Plus tôt se fait l'assemblage, plus les tanins du bois se fondront avec discrétion, élégance et raffinement.

DEGUSTATION

Remarquable robe de couleur grenat intense nuancée de reflets violacés. Notes de fruits noirs, de cerises à l'eau de vie et de confiture de fraises, mais aussi d'épices et de vanille. La bouche est charpentée par des tanins soyeux et dotée d'une agréable fraîcheur, persistante toute en finesse et une finale plaisante.

ACCORD METS-VINS

Gardianne de taureau au riz du Pays Cathare.
Cassoulet Languedocien et viande en sauce.

La fromagerie Xavier recommande un « Pierre -Percée » demi sec.

Se déguste idéalement à 16°/17°
A carafier 1 heure avant pour sa totale expression.

