



# AOC MINERVOIS ROUGE NACARAT 2021 rouge clair



## FICHE TECHNIQUE

---

### CÉPAGES

---

Cinsault: 70%  
Carignan : 15%  
Grenache: 15%  
Degré : 12.5°

### VINIFICATION

---

Vinifié comme un rosé avec des raisins de rouge.  
Presse lente pendant 3 heures puis fermentation en cuve inox thermo régulée et levures indigènes.  
Macération carbonique pour extraire le fruit.  
Vinification en cuve inox thermo-régulées pendant 6 mois avec très peu ou pas d'interventions.

### DEGUSTATION

---

Une belle couleur cassis clair. Un nez fruité avec des arômes complexes de fruits rouge. Matière très fine et soyeuse avec une belle longueur en bouche jusqu'à la finale fruité et fraîche qui fait penser à un « pinotage frais ». Peut se boire frais l'été.

### ACCORD METS-VINS

---

Charcuteries, viandes blanches, cuisine méditerranéenne.

Se déguste idéalement à 16°/17°