



Domaine Du Somail

François

Minervois Rouge 2020

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervois
Cuvée :	François
Couleur :	Rouge
Millésime :	2020
Cépages :	Carignan (20%) / Mourvèdre (30%) / Syrah (50%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Ça y est, tu y es. Tu as eu raison d'y croire, d'avoir l'espoir, Sans touche, ni retouche, Du vin naturel, du raison point, C'est vivant, c'est joyeux, Tout est dit, Bravo François, c'est bon... C'est très très bon Ju



ELABORATION

Culture biodynamique.
Vendanges manuelles.
Utilisation de levures indigènes, Cuves en ciment brut.
Filtration légère, Sans sulfites ajoutés.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, intense.
NEZ : Fin, fruité, arômes de cassis, arômes de fruits noirs, arômes de garrigue.
BOUCHE : Fruitée, intense, charnue, tanins fondus, rond, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2020 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Tapas, Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Cassoulet

Powered by **Plugwine**

