



Fernand Avéroux

Minervois AOC, Domaine Ste-Léocadie

Le «Haut de gamme» du Minervois

Beschreibung:

Il est difficile de croire que l'on peut trouver le meilleur vin du Domaine Sainte Léocadie à moins de 20 francs. Mais vos yeux et votre palais ne s'y tromperont pas. Jeb Dunnuck a sans doute été tout aussi surpris en découvrant le prix très avantageux du vin auquel il venait de décerner 92 points. Thierry Bonnel vinifie cette cuvée à partir des plus vieilles vignes du domaine.

Degustationsnotiz:

Grenat brillant aux reflets rubis. Cerises noires et raisins de Corinthe dans le nez chaleureux, aux arrière-notes de prunes au lard, avec une jolie minéralité et des touches de sureau et de mûres. Bouche veloutée et juteuse, d'une agréable plénitude, à la fois souple et puissante et révélant maintenant également des arômes de muffins aux myrtilles et de bonbons à la mûre, richesse de fruit jusque dans la finale douce et persistante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Ste-Léocadie

Elevage: 24 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

Artikelnummer: 1226717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fernand Avéroux

Minervois AOC
Domaine Ste-Léocadie

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.