



## 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

## Einstekkarte 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.