2017 Fernand Avéroux

Minervois AOC, Domaine Ste-Léocadie

Le «Haut de gamme» du Minervois

Description:
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.

Note de dégustation:
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 idéale:
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.

Conseils de service:
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
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Sainte Léocadie
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
Référence:	1226717

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fernand Avéroux

Minervois AOC
Domaine Ste-Léocadie

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch