



AOC MINERVOIS

CÔTÉ LEVANT

2024

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN

SOL : CALCAIRE, GALETS ROULÉS

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 15,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUVaison (3-4 SEMAINES)

Très belle robe intense aux reflets noirs. Nez intense sur des notes de fruits noirs macérés, griottes et épices de poivre de Sichuan.

Bouche riche sur les fruits noirs, complexe avec des notes de chocolat noir.

Très belle finale, complexe et riche, avec une très belle persistance et élégance. Très grand vin de garde.



MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

