



AOC Minervois

CAP D'AZE 2024

ROUGE
75CL

Réserve CHÂTEAU ARTIX



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN

SOL : CALCAIRE, GALETS ROULÉS

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 15,5 %

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

Très belle robe intense aux reflets noirs. Nez intense aux notes de fruits noirs mûrs légèrement macérés, épices de genièvre et moka. Bouche riche sur les fruits noirs, complexe, avec de légères notes grillées et toastées. Très belle finale soyeuse, complexe et élégante, riche et longue. Vin à apprécier jeune ou à garder (3-5 ans).

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

