



AOC Minervois

CÔTÉ LEVANT 2024

ROUGE
75CL

Privilège 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 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.

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

