



Minervois rouge
Cuvée Notre Dame des Bois
2002
Château d'Argères

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Minervois
Encépagement :	Syrah
Age moyen des vignes :	17 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire et marno-gréseux
Situation :	En terrasses exposition sud
Production moyenne :	9000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Eraflage total, fermentation en cuves thermorégulées
Elevage :	14 mois en cuve
Vinificateur :	Denis Cros-Mayrevieille
Propriétaire :	Famille Cros-Mayrevieille

Analyse

Visuel :	Robe grenat légère évolution
Olfactif :	Le premier nez est intense et pur. Des parfums floraux de violette et de rose se développent, mêlés à des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille).
Gustatif :	L'attaque de bouche est nette et fraîche. Le vin se déroule avec un corps souple et agréable, des tannins fins ainsi qu'une finale fraîche lui donnent une belle allonge.
Global :	Les quelques années de bouteille de ce Minervois juteux et digeste lui permettront d'être parfaitement à l'aise à table.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2010
Prix estimé à ce jour :	7.80 € TTC – Tarif club : 6.90 € TTC
Accords mets - vin :	Nos plats au quotidien
Service :	Servir à 17°C