

Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2017



Prix du produit :

79,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Jean Baptiste SENAT

Millésime: 2017

Appellation: Minervois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Bois des Merveilles

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

94/100 RVF. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Languedoc ("deux flacons de grande garde") dans le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021. Le trésor du domaine... et peut-être le meilleur rouge de l'appellation Minervois ? Une cuvée unique issue d'une parcelle unique, tant par sa géologie et sa géographie que par l'âge des vignes (grenache et carignan). Un vin d'une grande profondeur. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU J-B. Sénat
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 94/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Languedoc ("deux flacons de grande garde"). *"Structuré et équilibré entre onctuosité et intensité épicée, des notes de cuir et de bois de santal, ce minervois a tous les éléments pour traverser le temps sereinement. Un vin profond et suave"*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles du Languedoc, n°645, oct 2020) : 94/100. *La cuvée de patience de JB et Charlotte Sénat. Un bon point de repère en Minervois, qui a tout pour traverser le temps : structure en équilibre, texture onctueuse et intensité épicée avec des notes de cuir et de bois de santal. Un vin profond et suave !*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Bois des Merveilles tire son nom du Bois qui borde nos vignes dans cette magnifique garrigue de Trausse... Les enfants l'appellent ainsi espérant y trouver un jour un trésor. Nous notre trésor, c'est ce sol si particulier qui donne une grande profondeur à cette cuvée, une grande finesse, tout en gardant de la puissance. Une alliance étonnante, pour les amateurs de vin fin.

Appellation : Minervois AOC

Cépage : Grenache 50%, Carignan 50%

Âge des vignes : Grenache 60 ans, Carignan centenaires

Terroir : Lentilles siliceuses de garrigue et argilo calcaire

Conduite du vignoble : Gobelet

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Vendanges entières

Cuvaison : 15 jours

Elevage : Barriques de plusieurs vins

Mise en bouteille : Par nos soins au domaine, jour fruit
