

Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2019



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Jean Baptiste SENAT
Millésime: 2019
Appellation: Minervois
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Bois des Merveilles
RVF: 93/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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, qu'on peut garder de nombreuses années dans une bonne cave.

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 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. "Les rouges montent en puissance. Le Bois des Merveilles est un vin épice, suave et racé, encore marqué par son élevage en barrique, qui demande de la patience".

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

Cuaison : 15 jours

Elevage : Barriques de plusieurs vins pendant 20 mois

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

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est ma meilleure façon d'éviter les "miettes" dans la bouteille !