

Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2023




DOMAINE JEAN BAPTISTE / SENAT

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Jean Baptiste SENAT

Millésime: 2023

Appellation: Minervois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 13,5

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. Le millésime 2023 présente un tel équilibre qu'il ne sera pas criminel de commencer à l'entr'ouvrir dès 2025.

Description du produit :

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

Commandes sur ce

Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **93/100**. *Le Bois des Merveilles nous offre un minervois élégant, déployant une matière digeste à l'allonge florale.*

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 40%, Carignan 60%

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 pendant 20 mois

Mise en bouteille : Par nos soins au domaine

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 !*