



# Domaine Du Somain

## François

Minervois Rouge 2020

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Minervois
<b>Cuvée :</b>	François
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2020
<b>Cépages :</b>	Carignan (20%) / Mourvèdre (30%) / Syrah (50%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Ça y est, tu y es. Tu as eu raison d'y croire, d'avoir l'espoir, Sans touche, ni retouche, Du vin naturel, du raison point, C'est vivant, c'est joyeux, Tout est dit, Bravo François, c'est bon... C'est très très bon Ju

### ELABORATION



Culture biodynamique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de levures indigènes, Cuves en ciment brut.

Filtration légère, Sans sulfites ajoutés.

Sols argilo-calcaires.

### DÉGUSTATION



**OEIL** : Couleur cerise, intense.

**NEZ** : Fin, fruité, arômes de cassis, arômes de fruits noirs, arômes de garrigue.

**BOUCHE** : Fruitée, intense, charnue, tanins fondus, rond, bonne intensité, bonne persistance.

### SERVICE



**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 16° et 18°

**GARDE** : A consommer entre 2020 et 2024

**ACCORDS METS ET VINS** : Charcuteries, Tapas, Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Cassoulet

Powered by **Plugwine**

