

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Les Bouches Rouges "L'envie" 2021

AOC Minervois



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

45 % Grenache
45 % Carignan
10 % Syrah



Terroir

Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposée Sud/Sud-Ouest
Altitude des vignes entre 200 et 350 mètres
Coteaux caillouteux – argilo calcaire
Vignes de 10 à 50 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Dynamisation du sol et du sous-sol
Pratique de l'enherbement
Compostage des sols
Rendement maximum de 40hL/Ha
Vendages manuelles



Vinification

Eraflage
Macération traditionnelle des cépages séparés 20 à 30 jours
Elevage en cuve inox



Service

15 à 16° C



Garde

Jusqu'à 5 ans



Accord

Apéritif
Légumes frais, grillés
Barbecue
Fromages frais
Plats de tous les jours



Dégustation

La robe de ce vin est de couleur rouge pâle, brillante avec de légères teintes violines. Le nez rappelle le Carignan dont est issu ce vin, fruité aux arômes de prunelles sauvages. La bouche est elle aussi dominée par le fruit associé à une vivacité rafraîchissante. Malgré la jeunesse de cette cuvée, ses tanins sont déjà amortis. C'est un vin de copines et de copains, un vin de tous les instants.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE