



Domaine Les Combes Cachées

Les Hauts De Siran

Minervois - Rouge 2016

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervois
Cuvée :	Les Hauts de Siran
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Carignan (30%) / Cinsault (20%) / Grenache (30%) / Syrah (20%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

En conversion vers l'agriculture biologique: année 2. Très joli Minervois, facile à boire, beau volume en bouche, puissant, belle complexité. Nez intense. Notes de fruits rouges confiturés, d'épices et de torrédaction. Jolie complexité aromatique. Attaque franche et grasse, avec des tanins souples. La finale se développe sur des épices .



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Eraflage.

Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, intense, reflets pourpres.

NEZ : Complexe, intense, généreux arômes de fruits confiturés, généreux arômes de fruits rouges, arômes de clou de girofle, arômes de poivre noir.

BOUCHE : Légères notes de clou de girofle, légères notes de poivre noir, tanins souples, tanins doux, souple.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges en sauce, Viandes rouges grillées, Cassoulet, Fromages



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseuve des Vins de France 2019 : 13/20

Concours général agricole 2018 : Médaille de bronze

Decanter 2018 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

