



AOP MINERVOIS

INSTANT SI RARE

Cépages 100% Syrah.

Rendement 45 hl/ha.

Terroir Exposition sud/sud-est. Anciennes terrasses de la Cesse. Sols pauvres très filtrants avec une multitude de galets ronds et rougeâtres.

Vinification Sélection rigoureuse des meilleures parcelles, vinification traditionnelle thermo-régulée avec longue macération (4 semaines) et remontages quotidiens.

Dégustation Robe très soutenue. Nez puissant de fruits très mûrs avec des notes de réglisse et d'épices douces. Bouche ample et soyeuse avec des tanins fondus. Très grand équilibre et grande longueur.

Accompagnement Servir avec une côte de boeuf.

Température de service 15 à 17°C.

Garde 5 à 8 ans

Quantité disponible 4000 bouteilles

Conditionnement Carton de 6 bouteilles

Distinction Médaille d'Argent Paris 2017

