



DOMAINE SAINT ANTOINE

RÉVÉLATION 2017

AOP Minervois



CÉPAGE:

Syrah 80%, Grenache 20%



TERROIR:

Sols de grés érodé et caillouteux.



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle pour le Grenache. Pour la Syrah, la fermentation commence à basse température (18-20° C) puis est stabilisée (24-26° C). L' élevage se fait entièrement en barriques neuves.



DÉGUSTATION:

La robe est d'une couleur rouge pourpre profonde. Le nez est très expressif et complexe sur des arômes de fruits noirs, d'eucalyptus, de poivre, et de cacao. En bouche, ce vin présente une très belle sucrosité, des tanins fondus, et l'on retrouve de la mûre complotée et des notes d' pices.



ACCORD:

A déguster avec un pigeon ou un perdreau à la Catalane, un civet de sanglier, ou encore avec des fromages de vache.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-18° C



TEMPS DE GARDE:

Minimum 10 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

15%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois

Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59

Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com

www.domaine-st-antoine.com