



# AOC MINERVOIS ROUGE ÔVIE 2021 sans sulfites ajoutés



## FICHE TECHNIQUE

---

### CÉPAGES

---

Syrah: 50%  
Cinsault: 50%  
Degré : 12.5°

### VINIFICATION

---

Les Syrah en grappes entières sont fermentées en macération carbonique et le Cinsault pressé est fermenté séparément en cuves inox, puis assemblés en cuve inox pour la vinification en cuve inox avec levures indigènes uniquement pendant 6 mois avec peu ou pas d'interventions.

Nous n'ajoutons aucun SO2 à aucun moment de la préparation du vin.

### DEGUSTATION

---

La couleur est dense avec des reflets violets. Les fruits mûrs s'expriment sur des tanins fins. Le vin est bien structuré et intense grâce à la présence de Syrah. L'absence de sulfites ajoutés permet une exaltation du fruit.

### ACCORD METS-VINS

---

Cassoulet, plats méditerranéens

Se déguste idéalement à 16°/17°