Minervois Tradition – Pierre Cros – Minervois, Languedoc – 2019

Certifié en Agriculture Biologique

Probablement une des plus belles découvertes de la région…
Pierre Cros possède de très vieilles vignes de carrignan plantées en 1905. La performance du vigneron est de vinifier tout en finesse et élégance malgré la matière de ces carignans centenaires.

Cépages : 32% Carignan, 15% Grenache Noir, 23% Syrah et Cinsault 7%

Sol : Les vignes se situent sur un sol argilo-calcaire, avec la présence de grès

Vendanges : à la main, en cagette

Vinification : vinifiés et élevés en cuve.

Dégustation : Au nez ce sont de complexes touches de fruits rouges qui dominent, des notes de baies noires, de la franboise, un peu de mure. Très vite les épices prennent la suite avec tout de même beaucoup de souplesse et de rondeur en fin de bouche. Ce vin à la robe robe rouge grenat aux tanins soyeux et présents tient sa signature dans la Grenache qui le compose en majorité.

Accords : Le vin idéal pour vos repas entre amis composés de cassoulet, plats relevé, plats “canailles”, plats mijotés, …