



AOC Minervois

Cuvée Jean Miquel - 2004

Terroir : Sol argilo-calcaire, exposition plein sud, altitude 300 m.

Cépages : Carignan (80%), Grenache (20%).

Vinification : Assemblage de macération carbonique et de vinification traditionnelle, élevage de 15 mois en barriques.

Dégustation : Robe rouge grenat vif, arômes de fruits rouges et de cerises confites, vin élégant, charnu et fondu en bouche.

Suggestions culinaires : Convient sur les viandes rouges, le gibier et les fromages.

Conseils de consommation : Apogée 2007-2010.

A consommer à une température de 16-18°C.