



DOMAINE SAINT ANTOINE

LES COPAINS 2018

AOP Minervois



CÉPAGE:

Grenache / Carignan



TERROIR:

Argilo-limoneux



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en gobelet. Vendange manuelle à maturité optimale.



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle à température contrôlée.



DÉGUSTATION:

La robe est d'une couleur noire pourpre. Le nez est expressif sur des arômes de baies sauvages, de cerise, et de garrigue. En bouche, ce vin présente une belle sucrosité, des tanins fondus, et l'on retrouve les arômes ressentis au nez.



ACCORD:

A déguster avec un saucisson de sanglier ou de cerf, une terrine de campagne ou encore de la viande rouge grillée.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-18° C

TEMPS DE GARDE:

Environ 7 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

15%