



FICHE TECHNIQUE

MINERVOIS

AOC Minervois – 2020

Un vin plaisir, gourmand et croquant. A boire jeune, c'est un vin de tous les instants, sur le fruit et la fraîcheur.

Cépages : 40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache

Terroir : Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres

Vinification : Assemblage de macérations carboniques. Vinification traditionnelle. Elevage 12 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe rouge grenat vif

Des arômes de fruits rouges et d'épices

Un vin gourmand, souple et équilibré en bouche

SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur des viandes rouges, les fromages et la charcuterie

CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2022 - 2023

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

Domaine de Barroubio

AOC Muscat Saint-Jean de Minervois – AOC Minervois – IGP Pays d'Oc

Raymond Miquel – 34360 Saint Jean de Minervois – France

Tél 04 67 38 14 06 – barroubio@barroubio.fr – www.barroubio.fr