

# Vieilles Vignes

AOP MINERVOIS ROUGE



# Domaine Pierre Cros

Cépages : Carignan

Ce Carignan centenaire donne le meilleur de lui même après un court passage dans le bois. Robe profonde, ambiance minérale, énormément de finesse, d'intensité, d'amabilité tannique, de complexité et de garrigue. A déguster sur des mets consistants, des civets, des daubes... des fromages comme les cantals..

Volume : 75 cl

Temps de garde : 15-20

Distinctions : Guide Hachette 2019

Un Carignan presque centenaire, seul à l'œuvre dans cette cuvée, est à l'origine de cette potion magique qui donne au vigneron un dixième coup de cœur. Nos dégustateurs ont pris leur temps pour humer les effluves envoûtants de cassis qui montent d'emblée du verre, nuancés d'épices, d'un soupçon de vanille et de touches florales. L'extraction et l'élevage, maîtrisés, lèguent une élégante touche grillée qui vient souligner des arômes de prune à l'eau-de-vie. L'étoffe, soyeuse et fine à souhait, est à peine marquée en finale par la chaleur d'un boisé qui apporte un surcroît de complexité et de plaisir.

20 Rue du Minervois  
11800 Badens France  
Tel: 04 68 79 21 82  
Email: dom-pierre-cros@sfr.fr  
Web: www.mvois.fr/pierrecros