



DOMAINE SAINT ANTOINE

SÉDUCTION 2019

AOP Minervois

Conversion BIO



CÉPAGE:

Carignan 80%/ Grenache 20%



TERROIR:

Argilo-calcaire



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en gobelet pour le Grenache et le Carignan. Vendange manuelle à maturité optimale.



DÉGUSTATION:

La robe est d'une couleur rouge pourpre brillante. Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et noirs mûrs, de réglisse et d'épices douces (cumin). En bouche, c'est un vin gourmand et riche sur des fruits noirs confiturés.



ACCORD:

A déguster avec un cassoulet de Castelnaudary, jarret de veau des Pyrénées à la carne de Pérols et à l'orge perlé, ou encore une fricassée de porc de Limoux.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-18° C



TEMPS DE GARDE:

Environ 7 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

14%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois
Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59
Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com
www.domaine-st-antoine.com