



## Le Vin de Sophie

<b>Appellation :</b>	A.O.P. Minervois
<b>Millésime :</b>	2022
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Alcool :</b>	14%
<b>Cépages :</b>	Grenache (20%) / Syrah (80%)
<b>Terroir :</b>	Schistes



Le Vin de Sophie se distingue par son caractère séduisant et magnétique. La bouche est douce, bien poivrée avec des notes épicées. Un vin agréable, un vin de soif mais aussi un vin pour la viande et le barbecue. A boire, légèrement frais, entre amis, avec un repas ou simplement avec un bon apéro...



### ELABORATION

Culture raisonnée

Vendanges mécaniques avec eraflage. Fermentation en cuve béton avec léger remontages. Puis pressurage. Elevage 2 ans en cuve inox.

Bouchon technique en liège.



### DÉGUSTATION

ŒIL : Robe couleur rubis

NEZ : Le bouquet est gourmand. Il présente une agréable fraîcheur et s'ouvre sur des arômes fruités de cassis et de mure et des notes minérales.

BOUCHE : Une bouche douce et poivrée avec des notes d'épices. Le vin est chaleureux et enveloppe bien le palais. Une finale longue et soyeuse, donnera envie de s'en servir un deuxième verre !



### SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 13° et 16°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 6 / 7 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Tapas charcuterie/fromage, Viandes grillées (magret de canard, agneau, boeuf), Curry, Plats épicés.

**Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France**

**Tel +33 468775751 - email : [wine@villatade.com](mailto:wine@villatade.com)**