

MARIS - L'AUTAN – AOP MINERVOIS 2022

Croyances et légendes font de l'Autan le vent du diable et des fous ! Il peut souffler violemment sur nos vignes et subitement ralentir pour repartir de plus belle...

Ce vin révèle un bel assemblage de syrah et de grenache cueillis sur les contreforts de la Montagne Noire dans le Minervois et cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

Vinification

Vinification classique et élevage de 10 mois en cuves.

Spécificité

Vin Biologique

Cépages

SYRAH - GRENACHE

Dégustation

Un vin voluptueux, souple, généreux et typique.

Accord mets et vins

De préférence les viandes grillées, mais aussi le gibier, les gratins de légumes et les fromages forts.

Température de service

16-18°C

Volume

75 cl 14,5%

Alcool

Léger

Corsé

Fruité

Epicé

Souple

Tannique

