

La sélection de Weekend



MINERVOIS 2006 - CHÂTEAU VILLERAMBERT-MOUREAU - CUVÉE DES MARBRERIES HAUTES

Origine : cette appellation survole 18000ha répartis sur l'Hérault et l'Aude. La propriété squatte des coteaux schisteux exposés plein sud. **Cépage :** syrah. **Robe :** grenat sombre. **Nez :** la syrah donne naissance à des arômes de fruits noirs et mûrs de garrigue mêlés à un peu de fumé et à de jolies notes vanillées dues au passage en barriques neuves. **Bouche :** charnue, elle déroule une belle matière fruitée (cassis, mûre) piquée de notes minérales, de vanille et d'épices sur un boisé finement intégré et une trame tanique de qualité. **Gastronomie :** à savourer dans les 2-3 ans, entre 15 et 17 °C, en compagnie de brochette d'agneau, petit salé aux lentilles, viande rouge.

On apprécie : un beau vin tout en fruits. **Serge Tonneau ●**

Prix : 12,80 euros. De Vin en Vin, 66, avenue du Douaire, à 1340 Ottignies. Tél. : 010400255