



# Domaine Les Combes Cachées

## Les Hauts De Siran

Minervois - Rouge 2016

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Minervois
<b>Cuvée :</b>	Les Hauts de Siran
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Carignan (30%) / Cinsault (20%) / Grenache (30%) / Syrah (20%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	150 cl

En conversion vers l'agriculture biologique: année 2. Très joli Minervois, facile à boire, beau volume en bouche, puissant, belle complexité. Nez intense. Notes de fruits rouges confiturés, d'épices et de torrédaction. Jolie complexité aromatique. Attaque franche et grasse, avec des tanins souples. La finale se développe sur des épices .



### ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Eraflage.

Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, intense, reflets pourpres.

**NEZ :** Complexe, intense, généreux arômes de fruits confiturés, généreux arômes de fruits rouges, arômes de clou de girofle, arômes de poivre noir.

**BOUCHE :** Légères notes de clou de girofle, légères notes de poivre noir, tanins souples, tanins doux, souple.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Viandes rouges en sauce, Viandes rouges grillées, Cassoulet, Fromages



### DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 : 15/20

Concours général agricole 2018 : Médaille de bronze

Decanter 2018 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

