

# DOMAINE SANCORDO

## AOC Minervois élevé en barriques de chêne 2007

\* Médaille d'Argent au Concours DECANter 2009

\* Sélection GUIDE HACHETTE 2010



**Producteur** : Le vin rouge Domaine Sancordo AOC Minervois 2007 est une petite cuvée limitée élaborée par Mr Eric Bonnet , vigneron du Village de Siran



Mr Eric Bonnet



**Terroir**: Ce vin est issu de raisins provenant de parcelles de vignes sélectionnées à petit rendement, de 25 ans ou moins, sur les terrasses et des coteaux caillouteux argilo calcaires des hauts coteaux du Minervois qui favorise la maturation complète des raisins.

**Cépages**: Syrah vinification classique 60%

Mourvèdre vinification classique 40%

Le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 13 mois

### **Dégustation** :

**Couleur** : très belle robe pourpre très profond presque noire.

**Arômes** : puissants très floraux agrémentés de notes épicées et réglissées

le vin se présente d'abord au palais avec une attaque très puissante, ronde et beaucoup de suavité. Les tanins sont denses, concentrés mais la chair reste aimable et sans aspérités. Un très bel équilibre avec une finale puissante et fruitée encore un peu sévère mais qui s'épanouira et confère au vin une aptitude au vieillissement qui se prolongera sur plusieurs années.

C'est un grand vin de garde qui atteindra son apogée bientôt, température de consommation 16 /17°C.

C'est un vin de repas de fête à boire avec les viandes rouges nobles, l'agneau et les gibiers,  
- la chair fine et délicate de l'agneau de lait rôti : Gigot d'agneau au four, carré d'agneau à la provençale

- les viandes rouges tendres et savoureuses poêlées ou rôties telles qu'un filet de bœuf rôti ou une entrecôte à la moelle

- Rôti de marcassin

- Perdreaux rôtis aux raisins