

Appellation:	AOP Minervois
Cépages:	Syrah 55 % / Grenache 35 % / Viognier 10 %
Alc./Vol. :	14,5 %
Sols:	Sols argilo-calcaires dans la région Méditerranéenne influencée par des vents Atlantiques qui apportent beaucoup de fraîcheur.
Vinification:	Vendanges nocturnes pour préserver la fraîcheur avec une sélection parcelaire. 7 jours de macération à froid pour extraire le maximum d'arômes. Fermentation de 20 jours environ qui est suivie par une vinification traditionnelle en cuve pendant 12 mois. Vieillesement en barriques d'une petite partie du vin afin d'augmenter sa complexité.
Couleur:	Rubis foncé
Nez:	Arômes de fruits noir et de garrigues (thym, romarin)
Dégustation:	Vin riche qui séduit par sa structure velouté, ses tanins élégants, ainsi que sa belle longueur.
Service:	A servir entre 16° et 18°C.
Conservation:	Jusqu'à 5 ans.
Mets et vins:	Ce vin accompagne parfaitement des ragoûts de viande rouge (comme goulash) ou du gibier.



Collection de vins crée par Alexander HERMANN - Cuvée Gourmet!

Alexander Herrmann est un Chef de renom en Allemagne qui perpétue une impressionnante tradition culinaire en Bavière. Son établissement principal est le Posthotel à Wirsberg, une propriété familiale depuis plus de 150 ans. Alexander Herrmann exerce aux côtés de Tobias Baetz à l'Aura, restaurant récompensé par 2 étoiles au Guide Michelin, très connu pour sa cuisine raffinée. En plus de son métier de chef, il anime des émissions télévisées comme TV show "The Taste" (SAT.1), "Kitchen impossible" (VOX) ou "Aufgegabelt" (BR). Son nouveau livre "Aura & Anima" est publié en Allemagne, et aussi à l'international. La personnalité charismatique d'Alexander Herrmann et sa cuisine créative lui ont valu une large reconnaissance dans le monde culinaire et médiatique.