



Esprit d'automne : entrée en matière

Plus qu'une introduction, Esprit d'automne fait figure d'entrée en matière dans la collection des grands vins rouges de Borie de Maurel.

Par sa minéralité, d'abord, cette pointe de graphite, puis ses parfums d'olive noire, de tabac, d'épices qui rappellent l'éminence des terroirs argilo-calcaires du petit Causse.

Par son fruit, ensuite, ses arômes de griotte, de fruits rouges et par sa finale mentholée, réglissée.

Enfin, par cette extraordinaire sensation d'onctueuse harmonie, d'équilibre suave, de sérénité gourmande si caractéristiques des rouges du Domaine.

Élaboré à partir de syrah (40 %), carignan (30 %) et grenache (30%) cueillis à la main, vinifié délicatement suivant une ancestrale méthode locale, élevé sans artifices, Esprit d'automne, c'est le vin à tout faire, un touche-à-tout de talent.

Et, tout en ébauchant un archétype du minervois rouge idéal, il pose, avec ce qu'il faut de décontraction, de spontanéité et de convivialité, les bases du style Borie de Maurel.

Température de service : 16° C. *Peut être légèrement rafraîchi l'été (14° C.).*

Garde : *délicieux sur le fruit dès sa sortie, Esprit d'automne peut se conserver 5 ans.*

Accords : *le vin à tout faire, aussi à l'aise sur des grillades, des plats traditionnels (cassoulet, daube...) que sur de la cuisine exotique légèrement épicée.*