

Domaine de Babio AOP Minervois Blanc 2025

9,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Roussanne, Grenache Blanc

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Un vin blanc d'altitude enraciné aux calcaires de la Montagne Noire. Un profil très aérien et minéral donc."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage en grappes entières avec séparation des presses à 1.5 bar. Débourage Apéritif, poissons et fruits de mer, viandes blanches et volailles, cuisine du monde aux alentours de 8°C de 24 h. Fermentation à basse température (15 à 17°), régulation par drapeaux inox en cuve. Elevage en cuve en résine. Filtration stérile à la mise en bouteille

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Dégustation

Robe jaune pale. Nez fruité accompagné de notes de fleurs blanches. En bouche, attaque souple, rond, rétronasale fruitée

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

1-2 ans