

Le Clos des Suds "Elégie" AOP Minervois Blanc 2019

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache Blanc, Terret, Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Un vin vraiment surprenant. On sort clairement des standards habituels pour s'ouvrir sur un univers singulier, exotique, tout en élégance et en finesse. Déroutant."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache blanc 60% / muscat à petits grains 40%

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage direct. Vinification traditionnelle

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Faites travailler votre imagination

Accords Mets & Vins

Dessert, fromages, volailles, omelettes, poissons, apéritif

Dégustation

Couleur or, claire, reflets or. Nez harmonieux, riche, généreux arômes de fleurs blanches, généreux arômes de rose, arômes de narcisse, généreux arômes de fenouil, légers arômes d'amande, légers arômes d'ananas, généreux arômes d'orange, légers arômes d'anis, généreux arômes de garrigue. Bouche généreuse, ample, généreuses notes de fleurs blanches, notes de fleurs de citronnier, légères notes de fenouil, rond, minérale, bonne intensité, bonne persistance

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

5-6 ans