Le Clos des Suds "Prélude" AOP Minervois Rosé 2025



8,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Cinsault, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un rosé idéal pour l'apéritif mais qui basculera sans aucun soucis sur la table pour accompagner tout type de cuisine, même épicée."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage direct. Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Entrée en matière

Accords Mets & Vins

À vocation apéritive, Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Paella

Dégustation

Couleur saumonée, pâle, reflets rosés. Nez expressif, fruité, généreux arômes de fleurs blanches, généreux arômes d'agrumes, arômes de fruits blancs. Bouche élégante, notes de fleur d'oranger, généreuses notes de fruits frais, rond, minérale

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans