

## 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: Grenache, Cinsault

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