Alliance Minervois "Naturallis" AOP Minervois Rosé 2025

8,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis
, Bio, Haute Valeur Environnementale
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un joli fruit, net, sans bavures. De la fraîcheur joliment amenée par de fines notes d'agrumes. Un beau rosé, complet, efficace. Partenaire idéal de vos soirées d'été !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Nos cuvées Naturallis sont vinifiées par méthode traditionnelle en limitant au maximum l'apport en produits chimiques. Le but est de préserver au mieux l'expression du Terroir.

Histoire de la Cuvée

"Naturallis" est la gamme "Bio" d'Alliance Minervois.

Accords Mets & Vins

Asperges en vinaigrette, Aumônière de Saumon, Rillettes de Thon.

Dégustation

Belle robe rose pale. Nez subtil de petits fruits rouges, groseille. En bouche belle vivacité.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans