Alliance Minervois "Pinot Gris" IGP Oc Blanc 2025



7,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis
, Haute Valeur Environnementale
Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Pinot Gris
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le Pinot Gris est un cépage encore assez confidentiel en Minervois. Une superbe occasion de découvrir toute l'originalité de cépage avec ici un 100%"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vendanges de nuit, pressurage direct, vinification sous T°C contrôlée. Pas de fermentation malolactique pour garder au vin toute sa fraîcheur.

Histoire de la Cuvée

La gamme "Code Cépage" est une série de cuvées en mono cépage.

Accords Mets & Vins

Sa complexité aromatique, sa texture onctueuse, sont parfaites avec la cuisine exotique ou les accords sucrés-salés comme une blanquette de veau vanillée, ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots. Il est d'autant plus légitime sur ces recettes qu'il se prête merveilleusement aux mariages de contraste, son coté moelleux entrant en résonnance avec le miel ou les fruits, tandis que l'acidité de sa structure souligne la texture des viandes.

Empruntant aux sous-bois ses notes légèrement fumées, ce vin fera admirablement écho à une poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe.

Dégustation

Ce vin possède une belle robe jaune-dorée. Il développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices…Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée.

Température de Service

13-14°c

Potentiel de Garde

1-2 ans