Château La Villatade "V" AOP Minervois Blanc 2025



15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Frankfurt International Trophy Or
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Vin sec mais pas trop, gourmand et harmonieux; il dégage une belle fraicheur minérale autour de notes fuitées de pamplemousse et de fruits exotiques. Très agréable à l'apéritif mais accompagnera à merveille vos poissons de mer ou de rivière."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct. Fermentation en cuve inox thermo-régulée, débourbage

Histoire de la Cuvée

"V" de Villatade

Accords Mets & Vins

Apéritif, coquillages et crustacés, poissons grillés, fromages à pâte cuite (comté, beaufort, mimolette)

Dégustation

Belle couleur jaune paille à reflets dorés. Le nez est très floral légèrement acidulé sur des arômes d'agrumes, touches de fruits secs et miel. En bouche l'attaque est souple, charnue, riche, gouleyante. Une belle fraicheur minérale qui prolonge les notes fruitées. Beau volume homogène, parfums tenaces sur les agrume

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

4-5 ans