

Château La Villatade "V" AOP Minervois Rosé 2022

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Decanter World Wine Awards Bronze, Guide Gilbert & Gaillard Or

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"La fraîcheur ne quitte pas ce vin d'une semelle. Génial pour l'été."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 50% - Grenache noir 50%

Élevage

Cuve Inox

Vinification

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

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmarès

Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2023

Médaille de Bronze au Decanter World Wines Awards 2023

Histoire de la cuvée

"V" de Villatade

Accords Mets & Vins

Apéritif, tapas, petites salades légères, légumes relevés d'aromates et d'herbes de Provence, pizzas, viandes blanches, poissons de roche

Dégustation

À la fois fruité et gourmand, tonique et juteux, croquant de fraîcheur et de fruit avec une belle acidité

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans