

Château Faiteau "Vigne des Chansons" AOP Minervois Rosé 2025

8,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Fruité: 3

Cépages: Cinsault, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"L'appel de l'été se fait sentir."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Ce vin est un rosé de pressurage direct. La fermentation alcoolique s'est déroulée sur lies fine avec un contrôle rigoureux des températures.

Température de fermentation inférieure à 17°C. Après la fermentation alcoolique un élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier a été effectué durant un mois et demi. Mise ne bouteille rapide pour capturer les arômes.

Histoire de la Cuvée

Le vin de copains, le vin plaisir

Accords Mets & Vins

Couteaux en persillades, salade de légumes, fèves en croque sel, légumes à la plancha ou tout simplement à l'apéritif

Dégustation

Belle robe saumonée. Le nez se présente franc, direct avec de jolies notes d'agrumes dominante pamplemousse et de fruits à noyaux, pêche et abricot. La bouche est tout aussi prenante. Les agrumes persistent et apporte une belle sensation de fraîcheur et de dynamisme

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans