

Domaine Plô Notre Dame "Règle N°1" AOP Minervois Rosé 2025

11,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Cinsault

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un assemblage idéal, un terroir frais, une vinification judicieuse... voilà comment on obtient un magnifique rosé capable de vous contenter en toute occasion."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : fermentation de jus clairs obtenus par pressurage direct

Histoire de la Cuvée

Règle n°1 est une cuvée pour rendre hommage à mon grand-père maternel qui était menuisier.

Accords Mets & Vins

Invitez vos amis pour un apéritif dinatoire ! Curieusement, vous y trouverez un intérêt sur une soupe de fraise à la menthe poivrée. »

Dégustation

Couleur rose saumonée aux reflets argentés, d'opulents et complexes arômes de pêches blanches, d'abricots et d'agrumes. En bouche, une belle ampleur en attaque, élégant, gras avec une finale rafraichissante.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans