Domaine Le Cazal "Le Rosé du Cazal" AOP Minervois Rosé 2025



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Grenache Gris, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Véritable icone des Minervois Rosé. Titré "Coup de Cœur" un nombre incalculable de fois lors de notre sélection annuelle, c'est dire si la régularité de ce rosé n'est plus à prouver."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve jusqu'à la mise en bouteille

Vinification

Les fruits sont égrappés et légèrement foulés puis envoyés au pressoir. Ceux-ci sont pressés le plus rapidement possible. Les jus sont amenés à très basse température (7 à 8° C) pour les débourber. Ils sont tirés au clair au bout de 24 à 48h puis vinifier à basse température (environ 15° C). Les jus de Grenache et de Syrah sont vinifiés séparément puis assemblés aux pourcentages nécessaires à l'élaboration du vin

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

A servir avec une salade estivale, des côtelettes d'agneau et bien sûr à l'apéritif

Dégustation

La minéralité apporte beaucoup de fraîcheur. Aromatique de petits fruits rouges suivis d'agrumes et d'une pointe de poivre

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans