Mas Paumarhel "Mourel Blanc" AOP Minervois Blanc 2025



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 1
Degré: 13°
Cépages: Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un élevage parfaitement maitrisé amène à ce vin une très jolie texture et s'offre merveilleusement à la table."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve et en barriques sur lies fines avec batonnage pendant 6 mois

Vinification

Vendange entièrement égrappée et

pressée lentement par pressurage direct. Débourbage statique des jus à froid. Fermentation alcoolique partiellement en barriques neuves de chêne français (400 l). Mise en bouteille à la fin du printemps

Histoire de la Cuvée

Vin blanc issu majoritairement de Roussanne, il est partiellement vinifié et élevé en barrique neuve de 400 litres. Il est remarquable par son volume en bouche, l'équilibre et ses subtiles notes empyreumatiques qui respectent les arômes primaires du vin. Avec le Mourel rouge, Il compose le duo des vins haut de gamme du Domaine élevés en barrique

Accords Mets & Vins

Convient à l'apéritif dînatoire ou en accompagnements de cocotte de la mer (poissons, crustacés en sauce). Il pourra aussi s'associer à une fondue savoyarde, une tartiflette ou à un bel assortiment de fromages affinés de chèvre ou de vache

Dégustation

Sa robe lumineuse est de couleur jaune pâle avec de légers reflets dorés. Le nez est tout en finesse avec des notes fruitées (abricot, ananas bien mûr) et une pointe grillée. La bouche ronde à l'attaque présente un bel équilibre entre volume et fraîcheur. La finale persiste sur l'abricot, la noisette grillée avec une pointe de minéralité…

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans