

Mas Paumarhel "Mourel Blanc" AOP Minervois Blanc 2024

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 1

Cépages: Grenache Blanc, Vermentino (ou Rolle), Roussanne

Profil: Boisé

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un élevage parfaitement maîtrisé 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 empyre
umatiques 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