

Domaine Monastrel "Terra d'Opian" AOP Minervois Blanc 2025

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Degré: 14°

Cépages: Vermentino (ou Rolle), Roussanne

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Superbe blanc généreux sur les fruits jaunes bien mûrs et doté d'une belle finale rafraichissante"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Les raisins, vendangés manuellement, sont directement pressurés. La fermentation à basse température ?15°C? dure généralement une semaine. Après un élevage de quelques mois en cuve, le vin est mis en bouteille courant février de l'année suivante. Nous maintenons volontairement un taux de CO2 élevé pour limiter l'utilisation de sulfites. Une légère aération permet de le diminuer rapidement si besoin. Le vin n'est pas filtré et peut, parfois, présenter un dépôt. Cela n'altère en rien sa qualité

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

Quenelles de brochet, Bar au grill, soupe de petit pois à la crème de coco, carpaccio d'ananas

Dégustation

Le nez est très aromatique, délicat, arômes d'acacia, de fleurs blanches, de pêche, de poire. Notes de fruits à chair blanche (pêche de vigne, poire) et de fleurs blanches (acacia). La bouche est fruitée, ronde, notes d'abricot, fruits exotiques, bonne persistance. Bouche ronde avec des notes de fruits exotiques et d'abricot. Bon équilibre

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans