# 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: Roussanne, Vermentino (ou Rolle)
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