Château Coupe-Roses "Frémillant" AOP Minervois Rosé 2024



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Fruité: 3
Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le soleil, la plage, les copains, un apéro au bord de l'eau, le chapeau de paille vissé sur la tête, les lunettes de soleil posées sur le nez et un verre de Rosé de Coupe-Roses à la main..."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve inox, 3 mois sur lies fines

Vinification

Zone de montagne dans le Haut Minervois. Parcelles exposées Sud/Sud-Ouest. Entre 200 et 350 mètres d'altitude. Sol argilo-calcaire (Cinsault), siliceux (Grenache), Schistes d'altitude (Syrah), Carbonifères (Mourvèdre).

Vendange manuelle. Eraflage. Saignée de cuve (Syrah et Grenache) et pressurage direct (Mourvèdre et Cinsault). Fermentation à température contrôlée (16°C)

Histoire de la Cuvée

Il s'immisce, s'amuse des papilles endormies, il taquine le nerf trijumeau et émoustille les outils sensoriels les plus engourdis, et explose longtemps, longtemps, comme un beau feu d'artifice de 14 Juillet.

Vif et tendre, fruité et structuré, c'est un séducteur qui ne fait pas dans l'éphémère.

Accords Mets & Vins

Nul besoin de mets pour se verser un filet de ce rosé prononcé de brillance. Il fera aussi le succès des assiettes de charcuterie et donnera aux volailles fermières un apparat de fête.

Dégustation

Sa couleur flamboyante étonne et appelle la gourmandise. Le nez est fruité, frais, tandis que la bouche attaque avec vivacité sur le fruit, désaltérant.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans