Domaine Pujol "Mercredi 12h30" AOP Minervois Rosé 2025

10,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Syrah, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"A boire à toutes les heures..."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sur les coteaux des « Balcons de l'Aude », amphithéâtre adossé à la montagne noire, nos terroirs de grés et d'argiles expriment l'environnement naturel des plantes aromatiques et garrigues entourant les vignes et une rondeur veloutée caractéristique de notre terroir.

Égouttage des jus de pressoir sur vendange nocturne. Fermentation à température régulée.

Histoire de la Cuvée

Dans la famille, rien ne commence ou ne se termine sans un repas. toute occasion est bonne à partager, du petit-déjeuner des vendanges à la grillade dans les vignes avec nos visiteurs. Le plus inébranlable de ces rdv est celui du "mercredi, 12h30", la grande tradition chez les grands-parents où enfants et petits-enfants se serrent autour de la table, à l'heure !

Accords Mets & Vins

Chips de légumes, Tarte au fromage, Cuisse de Poulet aux herbes

Dégustation

Couleur rose pâle saumoné. Nez discret et fin s'ouvrant à l'aération sur des notes florales et fruitées, banane, fruits à chair blanche, agrumes : pamplemousse, mandarine. Attaque douce en bouche, il termine sur une pointe d'amer désaltérant.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans