Domaine Cailhol Gautran "Esperandieu" AOP Minervois Blanc 2025



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Muscat Petits Grains, Vermentino (ou Rolle), Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Grenache Gris
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"LE produit absolument incontournable. Le Muscat apporte la touche de gourmandise ultime à cette cuvée qui fait désormais parti des Best Seller de notre Maison des Vins."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Pressurage direct et fermentation à basse température. Mise en bouteille précoce

Histoire de la Cuvée

C'est le nom d'une colline au milieu de notre vignoble

Accords Mets & Vins

Apéritif, plateau de fruits de mer, asperges, gambas flambées, calamars à la plancha

Dégustation

Nez très frais, notes de pêches blanches, de poires. Belle matière en bouche, de l'acidité et de la finesse pour ce vin blanc élégant qui saura vous séduire !

Température de Service

13-14°c

Potentiel de Garde

2-3 ans