Tour Saint Martin AOP Minervois Rosé 2025



6,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'un de nos meilleurs rapport qualité-prix en rosé."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vendanges en fin de nuit pour préserver la fraicheur. Egrappage puis encuvage. Saignée de la cuve environ 6 heures après. Débourbage à basse température durant 24 h. Fermentation alcoolique. Maîtrise des températures en cuve inox

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle de la Cave

Accords Mets & Vins

Convient tout au long du repas dès l'apéritif, charcuteries, tapas, tartes, grillades, cuisine exotique, paella, sucré salé…

Dégustation

Robe rose clair aux reflets brillants. Nez intense et gourmand aux notes de petits fruits rouges frais. Bouche fraiche et minérale sur les arômes de groseille et de fraise avec une finale longue et persistante

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans