

Champs du Lièvre AOP Minervois Rosé 2025

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Coup de Cœur: oui

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Délicieusement estival."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les raisins sont sélectionnés directement à la vigne. Extraction de jus "Pressurage direct". Vinifié dans des cuves en acier inox thermorégulées

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine.

Étiquette dessinée par India MAHDAVI

Accords Mets & Vins

Poules au grill, salade d'asperges, terrine de Saumon

Dégustation

Robe pulpeuse aux reflets argentés. Nez suave et envoûtant. Bouche vive et dynamique portée par des arômes de fruits d'été (Pêche, abricot...). Finale souple et digeste

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans