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 a 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

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

Dégustation

Robe pulpeuse aux reflets argentés. Nez suave et envoutant. 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