

Château Mignan "Pech Quisou" AOP Minervois Blanc 2022



11,00€

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2 Épicé: 1 Fruité: 2

Cépages: Vermentino (ou Rolle), Grenache Blanc, Roussanne,

Marsanne Profil: Fruité Couleur: Blanc Millésime: 2022 Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin d'une complexité assez incroyable. Il n'a reste pas moins extrêmement accessible."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Le nom signifie "La colline de Quisou"

Accords Mets & Vins

Fruits de mer, Crustace?s, Homard, Huitres, Fromage de brebis, Fromage de Cho?uro

Che?vre

Dégustation

Sa robe jaune pale aux reflets d or, son nez riche fruite? aux caracte?res exotique, complexe et puissant rempli de notes de fleurs blanches, aube?pine, avec des notes mielle?es s'expriment avec grandeur. Son attaque en bouche nette et franche aux notes d'amande et de pe?che permettent d'affirmer que cette cuve?e est tout a? fait exceptionnelle

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

3-4 ans