

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

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, Crustacés, Homard, Huitres, Fromage de brebis, Fromage de Chèvre

Dégustation

Sa robe jaune pale aux reflets d'or, son nez riche fruité aux caractères exotique, complexe et puissant rempli de notes de fleurs blanches, aubépine, avec des notes mielleuses s'expriment avec grandeur. Son attaque en bouche nette et franche aux notes d'amande et de pêche permettent d'affirmer que cette cuvée est tout à fait exceptionnelle

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

3-4 ans