Château La Grave "Expression" AOP Minervois Blanc 2025



9,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Marsanne, Macabeu, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Incontournable absolu, si vous voulez découvrir les vins blancs du Minervois il vous faut absolument débuter par cette cuvée."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange cueillie très tôt le matin. Eraflage, macération pelliculaire avant passage au pressoir pneumatique. Fermentation du moût avec maîtrise de la température. Stabilisation à basse température.

Histoire de la Cuvée

"Expression" des cépages et du terroir

Accords Mets & Vins

Apéritif, fruits de mer, entrées froides, asperges, cuisine provençale, poissons grilles

Dégustation

Maccabeu majoritaire, Vermentino et Marsanne donnent un vin à la robe cristalline, d'un jaune pâle aux reflets verts. Le nez, intense, exhale des senteurs de fleurs blanches et de fruits frais à la chair jaune, comme la pêche ou l'abricot. La bouche est un délice aromatique aux nombreuses saveurs fruitées. Elle se distingue par son équilibre, son amplitude et sa longueur. Ce vin est très expressif !

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans