

Château du Donjon AOP Minervois Rosé 2022

10,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Grand classique des Rosés en Minervois, c'est un vin idéal pour découvrir notre Appellation sous cette couleur."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 30% - Grenache 30% - Cinsault 40%

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : Fermentation du jus clair obtenu par pressée. Contrôle rigoureux des basses températures. Eraflage dès le ramassage au vignoble

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Carpaccio de crevettes, Purée de Carotte, Omelette aux Asperges

Dégustation

Belle robe rose aux reflets grenat, brillante et cristalline. Nez fin et délicat rappelant les fruits rouges frais. La bouche aromatique, ample et généreuse, s'épanouit avec finesse et équilibre

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans