Domaine Les Combes Cachées "Combe Violon" AOP Minervois Blanc 2025



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache Blanc, Roussanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un grand blanc du Sud. Peut-être l'un des plus beau de notre Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo?régulée, Pressurage, Bâtonnage régulier

Histoire de la Cuvée

Combe violon est le nom de la parcelle, cachée sur le causse de Minerve, commune de La Livinière

Accords Mets & Vins

Coquilles saint jacques, poissons grillés ou cuisinés, crustacés, viandes blanches à la crème, fromages

Dégustation

Couleur jaune très clair à reflets verts, nez intense et complexe de fleurs blanches, pêches de vigne, pâte de coing et abricot sec. L'attaque est franche, avec un milieu de bouche puissant et gras marqué par les fruits blancs. Finale fraîche avec une pointe de salinité

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

3-4 ans