

Domaine Rouanet Montcélèbre "Alvéoline" AOP Minervois Blanc 2025

12,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Or

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

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

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un très joli blanc pour se mettre à table, complet, profond tout en restant frais et digeste. Top !"

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Elevage en
barrique et en
cuve inox

Vinification

Fermentation
en barrique,
Fermentation
en cuve inox,
Bâtonnage
régulier

Histoire de la Cuvée

Alvéoline du nom du calcaire qui compose la parcelle

Accords Mets & Vins

Huitres,
Poissons grillés,
Fromages affinés,
Desserts aux fruits

Dégustation

Couleur or jaune, éclatante, reflets or jaune. Nez complexe, élégant, généreux arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de coing. Bouche élégante, délicate, ronde, notes d'agrumes, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

3-4 ans