Domaine Rouanet Montcélèbre "Alvéoline" AOP Minervois Blanc 2024



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
Degré: 13°
Cépages: Grenache Blanc, Vermentino (ou Rolle), Roussanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
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 !"

L'équipe de la 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