Domaine des Maels " La Huppe Fasciee " AOP Minervois Rosé 2025



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Tension, fraicheur font de ce vin une petite bombe d'énergie. De jolies notes d'agrumes complètes le tout pour un rosé parfait à l'apéritif ou sur des cuisines estivales."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : pressurage direct et vinification à 18°C comme un vin blanc

Histoire de la Cuvée

Le rosé des Maels est un rosé de côteaux, terroir des Serres. Il est exposé sur la colline de Montesclat à côté du village d'Argens Minervois. Il s'exprime sur un sol calcaire à argile rouge

Accords Mets & Vins

Il pourra démarrer votre apéritif et vous accompagner tout au long d'un repas

Dégustation

Ce minervois rosé au nez pétulant et fleuri de fraise verte, de fleur de citronnier. la bouche ample et sapide reste légère et gourmande. Une cuvée élégante tout en fraîcheur

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans