Château La Grave "Privilège" AOP Minervois Blanc 2022



14,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Macabeu, Grenache Blanc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un très joli blanc pour la table. De la prestance, un équilibre parfait et un élevage complètement fondu par le temps. Il y a des choses formidables à faire en accord mets et vins sur cette cuvée. Soyez curieux et testez !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (12 mois)

Vinification

Vendange cueillie très tôt le matin. Eraflage, macération pelliculaire avec maîtrise de température. Egouttage au pressoir pneumatique.
Fermentation du moût en fûts de chêne neufs. Bâtonnage journalier, soutirage, élevage en fûts de chêne.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée est parée d'une jolie robe brillante, jauneaux reflets or fin. des senteurs délicates de fruits secs, de miel, de vanille et de pain brioché nous laissent rêveurs.

Accords Mets & Vins

Gratin de Saint-Jacques, viande blanche en sauce, fromages (roquefort en particulier)

Dégustation

La bouche nous dévoile des arômes de noisette grillée, de saveurs toastées soutenues par une ampleur et une concentration qui en font un produit d'exception !Distingué.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

7-8 ans