Château Coupe-Roses "Okros" Vin De France Orange 2025



21,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache Gris
Couleur: orange
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vin "Orange", très original donc, mais qui tend gentiment à se démocratiser dans notre région. Un blanc vinifié comme un rouge, je vous laisse imaginer la complexité que cela peut apporter. A découvrir dans toute sa largeur, aussi bien d'un point de vue aromatique que sur les possibilités d'accords mets et vins."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Vinifié en amphore - sans sulfites ajoutés

Vinification

Zone de montagne dans le Haut Minervois, parcelles exposées nord à 350 mètres d'altitude. Coteaux avec des argiles de Coupe-Roses

Un joli vin élaboré avec beaucoup d 'attention et sans ajout de sulfites ni de levures. Tri de la vendange, Égrappage. Mise en Amphore de grès pour une macération de 45 jours. Pressurage doux et attentionné. Légère filtration.

Histoire de la Cuvée

C'est un vin à la robe orange, ou orangée. Ce sont des raisins blancs qui ont été vinifiés comme du rouge. Nous avons donc cherché à extraire les composés aromatiques et les pigments de la peau. Mais nous avons aussi pioché dans les tanins des pépins pour avoir une petite astringence qui apporte élégance et très bonne buvabilité à ce vin à la fois pour des repas, mais aussi pour l'apéritif.

Accords Mets & Vins

Ce vin vif, sain, frais, épicé et quelque peu tannique accompagnera bien les légumes relevés, les fromages, et les viandes blanches.

Dégustation

Orange ! Quelle surprise, et en plus très brillant. Cette robe est un tourbillon d'une grande légèreté. La granulation coquine pousse loin la persistance complexe et les jeux des arômes insolites. Les palais chevronnés nous témoignent d'épices : safran, orange confite et d'amande.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2 à 4 ans