

## Château Coupe-Roses "Argès" AOP Minervois Blanc 2022



19,00 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio  
, Demeter  
Appellation: AOC Minervois  
Puissant: 2  
Fruité: 2  
Cépages: Grenache Blanc, Viognier, Roussanne  
Couleur: Blanc  
Millésime: 2022  
Volume: 75cl  
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

### Le mot du sommelier :

"Un blanc "à nu", dépouillé de tout artifice, avec un jus franc, frais, satisfaisant."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Cépages

Roussanne 70% - Grenache Blanc 20% - Viognier 10%

### Élevage

Cuve

### Vinification

Pratique de l'enherbement et compostage Traitement à base de plantes et micro-organismes.

Eraflage avant pressurage. Sélection des jus de coule et première presse.  
Fermentation en levures indigènes. Fermentation et élevage sans soufre ajouté.

### Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique - Certifié Demeter (Biodynamique) - Certifié "Vin Méthode Nature"

### Palmarès

### Histoire de la Cuvée

"Argès" nom de la roche qui accueille les parcelles de cette cuvée

### Accords Mets & Vins

Ris de veaux/st jacques, huîtres gratinées, steak de thon à la moutarde.

### Dégustation

Le rose jaune paille brille intensément malgré la turbidité assumée de ce vin non filtré. Le nez devient vite puissant, intense, délicat et soutenu par une forte vivacité. La bouche amplifie, en parfaite continuité, les expressions olfactives. Le vin prend tout le volume de la bouche pour faire exploser ses arômes de pêche, de poire et d'écorces d'agrumes. Très long en bouche, la belle acidité porte les arômes et confère le rare caractère désaltérant et de plaisir. C'est le vin des amants des grands romans.

### Température de Service

11-12°C

### Potentiel de Garde

2 à 4 ans