

Domaine Combe Blanche "Calamiac Terroir" AOP Minervois Rosé 2023



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Cinsault, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vrai rosé de Terroir, fort d'une personnalité héritée de ses Terroirs de production sur les pentes douces de la Montagne Noire. Complet, frais et fruité. Tout y est."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressage, mise au froid 24h pour débourageage, fermentation à 10/12° durant 2 à 3 semaines

Histoire de la Cuvée

Produit sur le hameau de "Calamiac"

Accords Mets & Vins

Parfait pour vos belles soirées d'été, il accompagnera à merveille vos plats estivaux, salades composées, grillades, charcuteries

Dégustation

D'un beau rose saumon de belle intensité, à la brillance éclatante, il offre un joli fruité en attaque et sa bouche est homogène, harmonieuse et fraîche. Les arômes de fraises des bois et de framboises, et la légère sucrosité finale accentuent le caractère gourmand

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans