Domaine Lauraire des Lys "Kalysé" AOP Minervois Rosé 2025



14,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Fruité: 3, 1
Degré: 13°
Cépages: Cinsault, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un rosé divinement rafraîchissant ! La bouche présente une avalanche de fruits et maintiens une belle persistance en finale. Un rosé très complet."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

Agriculture biologique, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

Rosé de saignée de Cinsault et de grenache, méthodique, gorgé de fruits, tire un jus merveilleux clair, frais, parfumé.

Histoire de la Cuvée

Relatif au calice des fleurs

Accords Mets & Vins

L'apéritif, les plats exotiques, les crustacés, les poissons colorés, les pizzas, les tourtes, la tomate.

Dégustation

Jolie robe rose pâle, fruité, nez de cassis, fin et plaisant

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans