Domaine Pujol "Marins d'eau douce" IGP Oc Blanc 2025



8,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 11.5°
Cépages: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Ne ratez pas l'occasion de boire un bon p'tit coup d'blanc moussaillon !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Égouttage des jus de pressoir sur vendange nocturne. Fermentation fraîche à température régulée.

Histoire de la Cuvée

C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que poussent nos vignes en indication géographique protégée sur des marnes gréseuses. ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Etang de Marseillette, asséché et remis en culture au 19ème siècle. c'est là que nous « jouons » aux marins d'eau douce.

Accords Mets & Vins

Ouvrir sans retenue sur tout type de coquillages, fromages de chèvre de l'Alaric, asperges vertes.

Dégustation

Belle couleur or pâle aux reflets verdâtres. Un nez de silex s'ouvre vers les fruits de la passion, le pamplemousse. La bouche fraîche évolue vers les fruits à chair blanche, le granité de citron et de pamplemousse. Vin vif, finissant sur une légère salinité.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

1-2 ans