Domaine Pujol "Marins d'Eau Douce" IGP Oc Rosé 2025



8,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Carignan, Caladoc, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Ne ratez pas l'occasion de boire un bon p'tit coup d'rosé 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 étang de marseillette, asséché et remis en culture au 19ème siècle. c'est là que nous « jouons » aux marins d'eau douce.

Accords Mets & Vins

Parfait pour les retrouvailles estivales, les éclats de rire entre copains, les grillades et les apéros surprise.

Dégustation

Au nez : de la fraise, de la fraîcheur, un soupçon de menthe. En bouche : la fraise se confirme, beaucoup de fraîcheur et de vivacité, la tension est agréable et la finale bien nette.

Température de Service

13-14°c

Potentiel de Garde

1-2 ans