

Clos Centeilles "Scintilha La Pétillante" Vin De France Petillant Naturel 2017

24,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Degré: 12.5°

Cépages: Clairette, Riveyrenc Gris, Piquepoul

Profil: Fruité

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Encore un pari réussi pour le Clos Centeilles avec cet effervescent de "vieux cépages"."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vin effervescent.

Histoire de la Cuvée

La dernière nouveauté à avoir fait son apparition dans notre gamme... une bulle vineuse et aromatique ! Cela faisait des années que nous voulions tenter l'aventure et les conditions climatiques du millésime 2016 nous ont offert cette belle opportunité. Voilà donc qu'aujourd'hui la clairette rose, la clairette blanche, le picpoul gris et le riveyrenc gris sont réunis dans un flacon pour exprimer en effervescence de la fraîcheur, un brin de fantaisie et une grande originalité. La pétillante est une véritable authenticité minervoise, jusqu'alors inexistante mais déjà chargée de patrimoine tant gustatif qu'historique

Accords Mets & Vins

De l'apéritif à la table sans problèmes

Dégustation

Une bulle vineuse et aromatique

Température de Service

11-12°C°

Potentiel de Garde

7-8 ans