

Maris "Rose de Nymphé Émue" AOP Languedoc Rosé 2022

14,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Languedoc

Puissant: 1

Fruité: 3, 2

Cépages: Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rosé d'une grande élégance."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache 100%

Élevage

En cuve Inox

Vinification

Pressé directement à l'arrivée en cave. Vinification traditionnelle.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Histoire de la Cuvée

La cuisse de nymphé émue est une variété de rose, d'un rose très pâle tirant légèrement sur le mauve. elle fut apportée en France à la fin du XVIème siècle, depuis la Crimée.

Accords Mets & Vins

Pique-nique, salades, barbecue. cuisine de tous les jours, grillades

Dégustation

Ce Languedoc rosé aux couleurs franches témoigne d'un ensoleillement exceptionnel. Pressé directement sans contact avec les peaux, il révèle une couleur de rose charnue digne d'une « Cuisse de Nymphé Émue ». Le nez et la bouche confirment cette impression au travers de notes de petits fruits rouges et d'agrumes. Un rosé d'été par excellence à partager entre amis.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans