Domaine de l'Ostal IGP Oc Rosé 2025



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Techniquement irréprochable ce vin est d'une élégance et d'une précision folle."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Après une fin d'année 2021 douce et pluvieuse qui a permis de recharger les sols en eau, le premier trimestre 2022 est un peu plus sec avec des températures dans les normes saisonnières. Cette douceur se prolonge au printemps à l'exception du 23 avril, lorsqu'un épisode de grêle impacte légèrement la partie la plus à l'ouest de notre vignoble. Le bon cumul des pluies régulières jusqu'à juin assure un bon démarrage végétatif de la vigne et de bonnes réserves hydriques pour l'été. L'été 2021 est remarquable par ses records de chaleur, avec 5 mois au-dessus des normales (2 à 3°C de plus), mais la vigne fait preuve d'une bonne adaptation et de résilience. Les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions dès la fin du mois d'août.

Les vendanges se déroulent tôt le matin afin de bénéficier des températures propices au pressurage immédiat des grappes. Ainsi peu de couleur et de matière phénolique sont extraites. Chaque jus a été finement débourbé avant d'être fermenté à basse température, afin de préserver tout le potentiel aromatique et qualitatif des jus.

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Crostini à l'apéritif. Salade de morue à la roquette et aux poivrons doux

Dégustation

La couleur de la robe est délicate avec une teinte « pétales de rose », légèrement saumonée. Le bouquet est pur, révélant des arômes de fruits à chair blanche et de petites baies rouges. La bouche est fraîche et charnue, avec une belle vivacité, comme un zeste d'agrumes. L'Ostal Rosé 2022 est généreux et parfumé.... un vin plaisir !

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans