Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Mont Ségonne Sauvignon" IGP Oc Blanc 2025



6,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Argent, Concours des Vins de la Coopération - Argent, Vinalies Internationales Or
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Simple, efficace et pas cher... le top !""

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille précoce pour piéger le maximum d'arômes.

Histoire de la Cuvée

Le "Mont Ségonne" est le point culminant de la Serre d'Oupia qui domine les villages de Pouzols et Mailhac

Accords Mets & Vins

Association avec les entrées de la Mer, les huîtres et les fromages de chèvre.

Dégustation

Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez très concentré expressif d'agrumes et de fruits exotiques. Vin sec à l'attaque vive. Beaucoup de fraîcheur et de persistance.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans