Mas Paumarhel AOP Minervois Blanc 2024



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Vermentino (ou Rolle), Roussanne, Grenache Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Profil très méditerranéen pour ce joli vin blanc idéal en période estival."

Edwige & Jules - Sommelier Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve sur lies fines

Vinification

vendange entièrement égrappée et pressée lentement par pressurage direct. Débourbage statique des jus à froid. Vinification traditionnelle, sans artifice sous contrôle de température pour optimiser les arômes. Mise en bouteille au début du printemps

Histoire de la Cuvée

Ce vin blanc sec produit en faible quantité compose la trilogie « Cœur de gamme » du Mas Paumarhel déclinée sur les 3 couleurs (blanc, rosé & rouge). C'est bien la finesse et l'élégance qui sont recherchées pour ce blanc issu majoritairement de Roussanne, cépage délicat

Accords Mets & Vins

Convient à l'apéritif ou pour des mets à base de poissons et de coquillages ainsi que des plats riches en fromage tels que aligot, tartiflette, comté…

Dégustation

Sa robe est lumineuse de couleur jaune paille avec de jolis reflets verts. Le nez est délicat avec des notes florales et fruitées (pêche blanche, poire) et une pointe mentholée. Bouche rafraîchissante, équilibrée avec une pointe de minéralité…

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans