Château l'Amiral AOP Minervois Rosé 2023



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Assez loin des standards habituels, ce rosé, vineux à souhait, peut évidemment vous contenter à l'apéritif mais sera surtout une belle surprise à table. Et ce même sur des plats relevés et/ou épicés."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vin rosé de saignée de Syrah et Grenache vinifiés séparément à froid (16°c).

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du domaine.

Accords Mets & Vins

A l'apéritif ou autour d'une grillade, d'une salade et d'un repas estival. possibilité de proposer ce rosé sur poissons et fruits de mer : huitres.

Dégustation

Jolie couleur rose, fraîche et pastel. Le nez s'exprime délicatement par du fruit frais et mûr : fraises et petits fruits rouges. La bouche est ample, tout en finesse avec une agréable fraîcheur.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

1-2 ans