Mas de Fauzan IGP Oc Rosé 2022



8,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rosé d'altitude : frais, minéral, aérien... Un nuage de gou rmandise."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Zone semi-montagnarde adossée à la Montagne Noire entre Carcassonne et Narbonne à 50 km de la mer Méditerra née. Parcelle d'altitude au sol très argileux exposé aux

courants d’air frais du Nord. Climat aride méditerranée n.

Récolte commune des différents cépages avec assemblage des raisins au plus tôt puis pressurage pneumatique avec sélection des jus et débourbage, fermentation t hermorégulée puis élevage sur lies.

Histoire de la Cuvée

Ce terroir d’altitude marqué par la pierre et une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit permet la production de raisins riches en arômes primaires en plus d’une certaine acidité donnant finalement un vin rosé rafraîchissant et riche de senteurs…

Accords Mets & Vins

Apéritif dînatoire, blanquette de veau, suprême de volaille à la crème, plats à base de fromage (raclette, tartiflette…), plateau de fromages de vache ou de chèvre affinés.

Dégustation

Sa robe est teintée d’un rosé pâle plutôt « tendance » avec de légers reflets gris. Le nez

discret, élégant et frais exprime à la fois les petits fruits rouges acides et en même temps les fruits blancs (poire, pêche…) avec une subtile pointe épicée un peu « muscatée » ce qui valorise ce vin en terme de complexité aromatique. La bouche initiée par une belle attaque exprime une incroyable fraîcheur procurant un vrai plaisir gustatif. C'est un vin rosé, équilibré, friand sans ostentation avec une finale gourmande qui rappelle la fraise, la fraise des bois et la grenadine. Facile à marier, ce rosé pourra satisfaire les mordus de l'apéro ou les gastronomes au cours d'un repas léger.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans