Château la Croix Martelle "Amor" IGP Oc Blanc 2023



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Sauvignon Blanc, Marsanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"A priori le nom est suffisamment évocateur.."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

A leur arrivée dans le chai, les raisins sont égrappés et pressés directement, le jus est mis en macération dans une cuve inox avec contrôle des températures. La vinification dure environ 10 jours

Histoire de la Cuvée

Marion Cornille a eu un coup de coeur dès la première dégustation de ce vin (assemblage atypique, aromatique)

Accords Mets & Vins

Servi frais en apéritif, "Amor" accompagnera un plateau de fruits de mer, une plancha de poissons, un tajine épicé et des fromages à pâte persillée

Dégustation

Robe limpide d'une belle intensité aux reflets verts. Nez expressif, agrumes cédrat (type sauvignon mur), avec une très belle minéralité. Belle attaque en bouche sur les fruits à chair blanches, onctueuse, la bouche est très généreuse avec une agréable arête acide et une belle longueur

Température de Service

11-12°C°c

Potentiel de Garde

1-2 ans