

Domaine Pierre Cros "Les Costes" Vin de France Blanc 2025

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache Blanc, Muscat Petits Grains, Vermentino (ou Rolle), Grenache Gris, Piquepoul

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un blanc incontournable de notre Appellation. Très régulier, il nous séduit chaque année par sa justesse et sa complexité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache blanc, grenache gris, muscat petits grains, piquepoul, vermentino (ou rolle) Nom de la parcelle.

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

A déguster sur des fruits de mer, du poisson grillé... et pourquoi pas certains fromages.

Dégustation

Fraîcheur, minéralité, nez floral, fruits exotiques, agrumes, pamplemousse, l'attaque en bouche est agréable avec de légères notes de fenouil.

Température de Service

10-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans