Alliance Minervois "Chardonnay" IGP Oc Blanc 2025



6,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: IGP Oc
Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Or
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un Chardonnay au style très méditerranéen."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange de nuit. Pressurage pneumatique direct avec séparation des jus des différentes pressées. Fermentation sous température contrôlée. Soutirage, pas de fermentation malolactique pour conserver au vin toute sa fraîcheur.

Histoire de la Cuvée

Gamme de produits en mono cépage.

Accords Mets & Vins

Crevettes marinées aux agrumes, carpaccio d'ananas, soupe de choux fleur au safran.

Dégustation

La robe jaune soleil , le nez expressif de fruits à chair blanches (poire), la bouche équilibrée entre fraîcheur et gras aux notes vanillées, subtilement boisée confèrent à ce vin un type méditerranéen.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans