

Alliance Minervois "Les Trois Blasons" AOP Minervois Blanc 2023



6,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis
, Haute Valeur Environnementale
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Roussanne, Marsanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vrai vin plaisir capable de vous accompagner de l'apéritif jusqu'au dessert."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange de nuit. Pressurage pneumatique direct. Fermentation sous température contrôlée entre 18 et 20°C.

Histoire de la Cuvée

Cuvée produite par la cave d'azillanet.

Accords Mets & Vins

Rillettes de maquereau, tapenade verte, toasts de chèvre chauds.

Dégustation

Ce vin nous charme par une couleur jaune pâle brillante aux reflets argentés. Le nez est frais et fringant aux notes anisées (fenouil) .
En bouche, une séduisante note d'amande complétée par une fraîcheur tendre et minérale

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans