Domaine de Massiac "Pourquoi pas" IGP Oc Rosé 2025

7,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Syrah, Grenache
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Attention : addictif !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Vous êtes à la recherche d'un vin rosé léger et fruité ? Laissez-vous tenter par le « Pourquoi Pas ? ».

Ne vous inquiétez pas ! Si la première bouteille se vide vite, la deuxième (ou la troisième…) passera sans soucis de l'apéritif au premier plats de votre réception. Les bouteilles seront terminées !

Accords Mets & Vins

Ceviche de maquereau au pamplemousse, soupe d'écrevisse, parmentier de cabillaud.

Dégustation

Jolie robe rose pâle. Le nez est vif et dynamique. La bouche garde le même rythme portée par des notes de framboise, de grenade et de groseille. La finale sur les agrumes et les fruits exotiques se révèle très addictive.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

1-2 ans