Domaine Sainte Eulalie "Le Blanc d'Eulalie" IGP Oc Blanc 2025

8,10 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Pour les amoureux de ce Domaine, leur Blanc est désormais disponible sur notre site !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges mécaniques, pressurage direct à l'arrivée à la cave, fermentation à basse température (15° C), fermentation malolactique non faite.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Poissons en sauce, viandes blanches, charcuteries, volailles. Peut s'apprécier à l'apéritif.

Dégustation

Robe jaune Pâle aux reflets verts. Nez aux arômes de fruits exotiques (pamplemousse, ananas, mangue). La bouche est grasse et ronde en attaque avec une bonne vivacité.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

1-2 ans