

Domaine Benjamin Taillandier Vin De France Blanc 2025

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache Gris, Grenache Blanc, Terret Gris

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un blanc du Sud droit et vif ça existe, la preuve."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte manuelle. Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Thon gravlax, rillettes de maquereau à l'Ouzo, Flan de légumes, fines lamelles d'Ossau Iraty

Dégustation

Il exhale des notes de fenouil et de poire. La bouche est droite, vive et étonnante de fraîcheur

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans