Domaine de Gourgazaud "Le Rosé Givré" IGP OC Rosé 2025



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Grenache Gris, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le mariage des deux cépages Syrah et Grenache Gris confère à ce rosé un concentré d'arômes gourmands."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve inox

Vinification

Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire), mélangés à des alluvions. Une extraction rapide du jus permet de garder la personnalité des raisins : fruité et volume en bouche

Histoire de la Cuvée

Le mariage des deux cépages Syrah et Grenache Gris confère à ce rosé un concentré d'arômes gourmands

Accords Mets & Vins

Ce vin pourra aussi bien être servi à l'apéritif que sur une cuisine estivale, des sushis ou des brochettes

Dégustation

Une robe tendre, un nez délicat et fruité font de ce rosé un instant de convivialité. Vibrant d'expression, il est un concentré d'arômes gourmands de petits fruits rouges

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans