

Domaine Monastrel AOC Minervois Rosé 2020

8,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Mourvèdre, Cinsault

Profil: Fruité

Couleurs: rosé

Millésime: 2020

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Premier millésime pour les nouveaux propriétaires du Domaine Monastrel."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Cinsault 80% - Mourvèdre 20%

Élevage

En cuve

Vinification

Quelques parcelles sont partiellement vendangées manuellement en sous maturité pour élaborer notre vin rosé. Les raisins noirs, cette année Cinsault et Mourvèdre, sont ensuite vinifiés comme un blanc : éraflage, foulage modéré et pressurage direct. Fermentation à basse température et élevage de quelques mois en cuve inox thermorégulée. Comme pour l'ensemble de nos vins, nous maintenons volontairement un taux de CO2 élevé et ne filtrons pas avant la mise en bouteilles

Agriculture Biologique

En conversion vers l'Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

1er Millésime des nouveaux propriétaires du Domaine Monastrel

Accords Mets & Vins

Planche de charcuterie, choux fleur rôti aux épices, légumes farcis, fromage de brebis

Dégustation

Couleur saumonée, pâle. Le nez est frais, subtil, arômes de fruits frais, de framboise, de groseille. La bouche est très gourmande et croquante. Les bonnes acidité et fraîcheur donnent à ce vin un caractère frais et désaltérant

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans