Domaine Monastrel "Camin sacrat" AOP Minervois Rosé 2024



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Cinsault, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rosé dans l'air du temps : simple et efficace."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Quelques parcelles sont partiellement vendangées, manuellement, en sous maturité pour élaborer notre vin rosé. Les raisins noirs, cette année Cinsaut 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

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

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