

Château Faiteau "La Vigne des Chansons" Vin de France Blanc 2025

10,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Fruité: 3

Degré: 11.5°

Cépages: Terret Gris, Grenache Blanc

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"L'appel de l'été se fait sentir."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sol: Marne Greseuse, calcaire tendre sur les premières côtes (170 m)

Les vendanges sont effectuées manuellement. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Ce vin est un rosé de pressurage direct. La fermentation alcoolique s'est déroulée sur lies fine avec un contrôle rigoureux des températures. Température de fermentation inférieure à 17°C. Après la fermentation alcoolique un élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier a été effectué durant un mois et demi. Mise ne bouteille rapide pour capturer les arômes.

Histoire de la Cuvée

Le vin des copains, le vin plaisir

Accords Mets & Vins

Apéritif, rôti de veau, fruits de mer, fromages à pâte dure

Dégustation

Belle aromatique au nez, fruits exotiques et fleurs d'amandiers. Notes de poire, nectarine avec une pointe de fenouil en bouche.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans