Domaine Pujol "Sur la pointe des pieds" AOP Minervois Blanc 2025



14,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Grenache Blanc, Vermentino (ou Rolle), Macabeu
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une jolie cuvée tout en fraîcheur !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Amalgame de sol frais argilo-marneux et vignes d'altitude exposées Nord et Ouest sur sols argilo-gréseux.

Sélection des jus libres et premières presses, qui fermentera à 18°C et sera ensuite élevé sur lies fines 30 jours, remise en suspension ou non, suivant la dégustation quotidienne.

Histoire de la Cuvée

C'est un jour qui danse ou que nous ferons danser, nous nous retrouvons et la promesse d'un blanc élégant et fin nous met déjà en joie... ce soir peut être l'azur s'embrassera, instants hors du temps, magie des accords et des partages subtils et heureux...

Accords Mets & Vins

Truite meunière ou volailles sauce au beurre, gambas flambées, asperges grillées au parmesan, chèvre demi sec, Comté 36 mois ou autre vache pâte dure.

Dégustation

Fraicheur, note d'ananas qui arrive à l'aération avec du fruit à chair blanche bien mûr. En bouche une belle vivacité côtoie rondeur et douceur, aboutissant à un équilibre fin alors que le fruit persiste.

Température de Service

9-11°c

Potentiel de Garde

2-4 ans