Domaine de l'Herbe Sainte "Grenache" IGP Oc Rosé 2025



8,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un jus tendre et rebondi font de ce vin une véritable gourmandise à boire à toutes les occasions."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges nocturnes. Egrappage total, Fermentation thermo?régulée, Pressurage direct, Débourbage. Collage, Filtration légère

Histoire de la Cuvée

Nous avons souhaités élaborer une cuvée 100% Grenache car ce cépage apporte un côté très frais avec des arômes fruités et légers de fraise et de pamplemousse.
Le Grenache donne des vins rouges fruités et faciles á boire, mais également des vins rosés structurés, fins et élégants á déguster toute l'année.

Accords Mets & Vins

À vocation apéritive, Poissons grillés, Desserts aux fruits rouges, Crevettes à la plancha, Poissons crus

Dégustation

Ce Rosé de Grenache est également l'un des meilleurs de sa catégorie en Languedoc. Le vin commence par un rose saumon invitant. Puis vient un merveilleux bouquet de fraises mûres; de poivre rose et de cerise douce, finement complété par des notes florales de prairie printanière. En bouche, il est finement fruité et rond, mais il doté d'une acidité suffisante pour offrir une finale fraiche.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans