Domaine de Pierre Blanche "Le Rosé de Lise & Léon" AOP Minervois Rosé 2025



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un concentré de plaisir et de gourmandise. Un super vin d'été."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : élevages sur lies fines. Batonnage régulier

Toutes les cuvées du Domaine sont vinifiées sur le principe de l'Agriculture Biodynamique

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée en hommage aux enfants du vigneron

Accords Mets & Vins

Asperges rôties aux olives, saucisson de canard, Sobresade, chipirons à la plancha

Dégustation

Arômes plaisants de fruits rouges tels que la groseille et la cerise confite. Touche de rose séchée apportant de la complexité

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans