Château La Villatade "V" AOP Minervois Rosé 2025 Magnum



25,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"La fraicheur ne quitte pas ce vin d'une semelle. Génial pour l'été."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct. Fermentation en cuve inox thermo-régulée, débourbage

Histoire de la cuvée

"V" de Villatade

Accords Mets & Vins

Apéritif, tapas, petites salades légères, légumes relevés d'aromates et d'herbes de Provence, pizzas, viandes blanches, poissons de roche

Dégustation

À la fois fruité et gourmand, tonique et juteux, croquant de fraîcheur et de fruit avec une belle acidité

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans