Le Clos du Marbrier "Main Libres" VDF Orange 2024

17,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Grenache Blanc, Viognier, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Epicé
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une vraie originalité issue d'un cépage à la parure très exotique etd' un procédé de vinification offrant une incroyable complexité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Coteau schisteux à 400 m d'altitude. Vendanges manuelles en cagettes égrappage macération 12 jours pressurage doux élevage en cuve

Histoire de la Cuvée

Nouvelle création du Domaine, un vin "Orange". Pour faire simple : "un blanc travaillé comme un rouge"

Accords Mets & Vins

Tagliatelle au saumon, curry de pintade au lait de coco, chips de légumes, carpaccio de daurade

Dégustation

Frais, croquant, débordant d'énergie, c'est une véritable pépite taillée pour l'été.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

2-3 ans