Alliance Minervois "Naturallis" AOP Minervois Blanc 2025



8,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Haute Valeur Environnementale, Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une cuvée très représentative des blancs du Minervois."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage sur lies, de 4 à 6 mois minimum.

Vinification

Vendange de nuit. Pressurage pneumatique direct. Fermentation sous température contrôlée entre 18 et 20°C. Vinification en absence d'oxygène pour éviter toute oxydation pendant environ 15 jours.

Histoire de la Cuvée

Une parcelle de roussanne qui peut s'avérer parfois "capricieuse".

Accords Mets & Vins

Tataki de thon, escalopes de dinde en crème de champignon, velouté de petits pois.

Dégustation

Robe jaune aux reflets verts. Attaque en bouche sur le fruit à chair blanche (poire) puis des notes d'agrumes. Vin gras et ample, long en bouche.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans