Domaine Charpentier "La Polissonne" AOP Minervois Blanc 2023 Magnum



26,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Grenache Blanc, Roussanne
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un élevage en barrique maîtrise qui apporte un joli gras, une jolie texture et qui décuple la longueur en fini de bouche."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Ramassage main, pressurage respectueux du raisin, et débourbé à froid, pas de malolactique

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Onglet de bœuf cuit aux sarments de vigne, pluma ibérique à la plancha, charcuterie fumée.

Dégustation

Robe Or blanc, presque légèrement rosé. 1er nez : fruits mûrs, pêche, notes florales. 2d nez : notes de vanille, abricot. Bouche : Vin rond et charnel, texture en bouche soyeuse et consistante, belle fraîcheur, belles larmes, du gras, côté brioché et toasté, petit beurre

Température de Service

13-14°c

Potentiel de Garde

2-3 ans