Domaine Combe Blanche "Why Not" IGP Oc Rouge 2022

9,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Pinot Noir
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un joli Pinot d'altitude qui n'en oublie pas moins son terroir très sudiste."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Surprenant d'originalité à la fois par implantation peu fréquente en Minervois et par son terroir argilo marneux, froid, exposé plein Nord.

Accords Mets & Vins

Apéro, grillade, lasagnes, charcuterie

Dégustation

Un vin au nez riche et complexe sur des notes de cerises confites, offre une boucheuse généreuse et puissante.

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

Potentiel de Garde

5-6 ans