

Domaine Entretan "Artémis" AOP Minervois Rosé 2024

9,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Lledonner pelut, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Nouvelle cuvée pour ce Domaine qui vient de changer de propriétaire. Une chose est sûre : les premiers résultats sont très encourageants !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : pressurage direct, débouillage à froid pendant 48h puis vinifié à basse température.

Histoire de la Cuvée

Toute nouvelle cuvée du Domaine

Accords Mets & Vins

Apéritif, cœur de canards à la plancha, asperges rôties au balsamique, toasts de chèvres chauds

Dégustation

Jolie couleur rose pâle. Le nez est frais et dynamique. La bouche garde le même rythme et développe des notes de fruits frais et d'agrumes. La finale est souple et très rafraîchissante.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans