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: Syrah, Lledonner pelut
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 sure : les premiers résultats sont très encourageants !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : pressurage direct, débourbage 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 pale. 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 rafraichissante.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans