Domaine Entretan "Zéphyr" IGP Oc Blanc 2025



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Coup de Cœur: oui
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
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 !"

L'équipe de la 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

Tian de légumes, poissons en papillote, tarte au fromage, salade de fruits éxotiques

Dégustation

Robe limpide. Nez marqué par les notes de fleurs blanches et de fruits secs. La bouche est généreuse, suave porté par une belle acidité. La finale garde une belle fraicheur.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans