

Château Tour Boisée "Saint Sernin" AOP Minervois Blanc 2024



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Fruité: 3

Degré: 12°

Cépages: Grenache Blanc, Muscat Petits Grains, Marsanne

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Des notes de poire et de coing, une acidité franche et une grosse pincée d'élégance, tout est réuni pour une belle cuvée"

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Bâtonnage sur lies fines et élevage durant 8 mois.

Vinification

Vendanges manuelles (matinales). Dès réception de la vendange, les grappes sont éraflées et pressées. La vinification est faite à basse température en cuve inox.

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

Accords mets et vins : Noix de Saint-Jacques snackées aux agrumes, encornets farcis à la sauce tomate, poulet à la crème et à la moutarde, Cabécou demi sec.

Dégustation

Robe doré clair. Au nez, les arômes de fruits à chair blanche dominant : poire, mirabelle fraîche avec une subtile touche de goyave et de chèvrefeuille sauvage. Les notes florales sont très présentes en bouche, une bouche qui allie suavité et tension, jusqu'à une finale très élégante et complexe

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans