Domaine De Montahuc "Aurore Minervoise" AOP Minervois Rosé 2025



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Grenache, Syrah
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"La fraîcheur de Saint-Jean de Minervois"

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Traditionnel

Vinification

Les vignes âgées de plus de 25 ans sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. La vinification est réalisée à très basse température, suivi d'un court élevage en cuve inox.
Histoire de la Cuvée

Nos 18 hectares de vignes (13 en production) se trouvent sur un plateau de calcaire lacustre, entre 280 et 300 mètres d'altitude, à S aint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne).

Le sol est très caillouteux et peu profond ce qui apporte beaucoup de minéralité et de fraîcheur à notre cuvée.

Accords Mets & Vins

Délicieux à l'apéritif comme tout le long du repas, il accompagn era à merveille vos salades composées estivales, grillades et planchas.

Dégustation

D'une couleur rose pâle, l'attaque vive et puissante est accompagnée de fruits frais et gourmands. La longueur en bouche est portée par un équilibre fin et délicat entre fraîcheur et volupté, ce qui confère à cette cuvée tout le charme des Aurores Minervoises.

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

Même s'il saura se faire attendre, à savourer au

plus tôt!