# Château Saint Méry "Tradition" AOP Minervois Rosé 2025




8,90 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Appellation: AOC Minervois

Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Cinsault, Grenache Gris, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl

**Le mot du sommelier :**

"Ce rosé se distingue par son équilibre entre fraîcheur et structure, qui en fait avant tout un vin de table, pensé pour accompagner la gastronomie plutôt que le seul apéritif."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

**Vinification**

Pressurage direct Fermentation sous températures contrôlées.

**Histoire de la Cuvée**

Issue des Balcons de l'Aude, cette cuvée puise son identité dans un terroir argilo-calcaire situé sur les coteaux entre le Canal du Midi et le fleuve Aude. Bénéficiant d'expositions ouest et plein sud, les vignes profitent d'un ensoleillement optimal, favorisant une belle maturité des raisins et l'expression du caractère du terroir.

**Accords Mets & Vins**
Idéal du printemps à l'automne, ce vin accompagne parfaitement les crudités et se distingue avec des cuisines exotiques (chinoise, thaïe), ainsi que méditerranéennes ou orientales, comme une paella ou un couscous.

En hiver, il devient un compagnon original pour des plats conviviaux tels qu'une fondue savoyarde, une raclette ou une tartiflette.

En été, il se déguste bien frais, à l'ombre, pour en apprécier toute la fraîcheur et la gourmandise.

**Dégustation**

Un rosé de caractère, aux arômes amyliques délicats, soutenus par une belle structure qui le destine à la gastronomie. Les fruits rouges s'expriment avec finesse, portés par une attaque fraîche et une bouche au volume généreux et à la texture lisse. La finale offre une belle persistance sur des notes de grenadine.

**Température de Service**

10-11°c

**Potentiel de Garde**

2-3 ans