

Le Loup Blanc "le Régat Orange" VDF Orange 2023

17,80 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 1

Cépages: Muscat Petits Grains

Millésime: 2023

Le mot du sommelier :

"Vin de macération qui livre de très belles notes de fleurs blanches, tisane, kumquat et parfums exotiques."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

6 mois en barrique

Vinification

Vin de macération de muscat petits grains, vinifié comme un vin rouge.

Histoire de la Cuvée

Un vrai vin de macération

Accords Mets & Vins

Beaux amers qui laissent une sensation de fraîcheur. A déguster avec des fromages

Dégustation

Très belles notes de fleurs blanches, tisane, kumquat et parfums exotiques

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

3-4 ans