Tour Saint Martin AOP Minervois Blanc 2025



6,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache, Vermentino (ou Rolle), Macabeu
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une belle preuve que les Blancs en Minervois peuvent fort bien vieillir, même lorsqu'il s'agit des cuvées les plus simples."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération pelliculaire en cuve. Pressurage, débourbage. Fermentation avec maîtrise des températures.

Elevage en cuve sur lies fines.

Histoire de la Cuvée

Gamme générique de la cave

Accords Mets & Vins

A servir dés l'apéritif, sur des crustacés et des poissons grillés ou en sauce

Dégustation

Robe or blanc aux reflets brillants. Nez minéral d'agrumes avec des notes florales et délicates. Bouche ample et ronde avec une finale longue et fraîche sur des arômes de fruits à chairs blanches et d'agrumes

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

5-6 ans