Domaine Entretan "Blanc de Noirs" Vin de France Blanc 2025



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Lledonner pelut
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un Blanc de Noirs atypique sur un Lledoner Pelut ! "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

6 mois en cuve

Vinification

Pressurage direct à très faible pression, débourbage statique à froid (48h), fermentation à basse température, pas de filtration

Histoire de la Cuvée

Les vignes s'épanouissent dans un sol argilo-calcaire agrémenté de galets roulés, sous un climat méditerranéen. L'influence des vents Cers et Marin est notable.

Accords Mets & Vins

Apéritif aux fruits de mer - Tourte au saumon.

Dégustation

Robe argenté satin, nez très aromatique rappelant la poire et la pêche blanche. En bouche une grande délicatesse, un subtil équilibre entre vivacité et rondeur.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

2-3 ans