Château De Cabezac "Concorde" AOP Minervois Blanc 2025



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Macabeu, Grenache Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vif et rafraichissant ! "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Traditionnel

Vinification

Pressurage direct, pour un jus d'une pureté cristalline.

Fermentation à 16 degré pendant 18 jours pour préserver les arômes. Cépages vinifiés séparément.
Accords Mets & Vins

Idéal à l’apéritif pour sa fraîcheur. Il se mariera élégamment aux fruits de mer, aux poissons et aux plats délicats de viandes blanches ou volaille.

Dégustation

Robe jaune pâle, lumineuse, aux reflets diamantins. Intense et expressif. Dominé par le fruit (coing, agrumes frais). Finition élégante sur la fleur d’amandier. Attaque vive et stimulante. Le milieu de bouche est rond, fruité et d’une grande douceur. Longue et agréable, témoignant d’un équilibre parfait (alcool/ acidité) qui assure une excellente persistance aromatique.

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

Même s’il saura se faire attendre, à savourer au plus tôt!