Château De Cabezac "Cuvée Livia" AOP Minervois Blanc 2025



19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Macabeu, Grenache Blanc, Roussanne
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

Barrique

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. Le Concorde Blanc se marie élégamment aux fruits de mer, aux poissons et aux plats délicats de viandes blanches ou volaille.

Dégustation

Élégant et complexe, marqué par des arômes de fruits jaunes mêlés à de délicates notes briochées, toastées et biscuitées dues à son passage en barrique.

Température de Service

10-12°C

Potentiel de Garde

3-5ans