DOMAINE DU SOMAIL

Tradition

Minervois - Blanc 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervois
Cuvée :	Tradition
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Roussanne (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biodynamique.
Ecocert.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en cuve inox, Collage, Filtration légère, Elevage sur lies.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, limpide, reflets jaune paille.
NEZ : Elégant, fin, arômes de fleurs blanches, arômes de genêt, arômes de lys, arômes d'ananas, arômes de pamplemousse.
BOUCHE : Harmonieuse, généreuse, enveloppée, subtiles notes de fleurs blanches, intenses notes de pamplemousse, souple, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2018

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Terrine de poisson, Huitres, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons en sauce blanche

Powered by **Plugwine**