



Rouanet Montcélèbre

Montcélèbre

Minervois - Blanc 2015

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervois
Cuvée :	Montcélèbre
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Grenache blanc (60%) / Roussanne (10%) / Vermentino ou Rolle (30%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Ce vin gastronomique, tout en élégance, accompagnera parfaitement vos repas



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Fermentation en barrique, Fermentation en cuve inox, Bâtonnage régulier.

Elevage en barrique, Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, éclatante, reflets or jaune.

NEZ : Complexe, élégant, généreux arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de coing.

BOUCHE : Élégante, délicate, ronde, notes d'agrumes, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Huitres, Poissons grillés, Fromages affinés, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

