

Domaine du Somail "Un Grain de Fadas" AOP Minervois Rosé 2023

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Mourvèdre, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"A priori le nom de ce vin parle de lui même..."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache 35% - Mourvèdre 65%

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles. Les 2 cépages sont ramassés le même jour et co?fermentés en cuve inox thermo?régulée; Utilisation de levures indigènes; Issu de pressée. Filtration légère.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique - Certifié Demeter

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Le rosé Grain de Fadas est un rosé de copains, de partage et de sourires.

Accords Mets & Vins

Festif par sa couleur, fruité dans le verre, nous le servons à l'apéritif comme sur la table, en accompagnement d'une cuisine méditerranéenne légèrement épicée : tapas hispaniques, tajine, charcuteries corses...

Dégustation

Une robe joliment colorée. Un nez direct et flatteur. Une bouche plutôt généreuse à la texture satinée. La finale est dynamique et persistante

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans