

## 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 épicee : 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