

AOP Minervois
Vin Rosé 75 cl
Aurore Minervoise

DOMAINE DE
MONTAHUC



Cépages : 60% Syrah, 40% Grenache Noir

Millésime en cours : 2023

Terroir : nos 18 hectares de vignes (13 en production) se trouvent sur un plateau de calcaire lacustre, entre 280 et 300 mètres d'altitude, à Saint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne).

Le sol est très caillouteux et peu profond ce qui apporte beaucoup de minéralité et de fraîcheur à notre cuvée.

Démarche qualité : Agriculture biologique, certification Ecocert

Viticulture / Vinification : les vignes âgées de plus de 25 ans sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. La vinification est réalisée à très basse température, suivi d'un court élevage en cuve inox.

Commentaires de dégustation : D'une couleur rose pâle, l'attaque vive et puissante est accompagnée de fruits frais et gourmands. La longueur en bouche est portée par un équilibre fin et délicat entre fraîcheur et volupté, ce qui confère à cette cuvée tout le charme des Aurores Minervoises.

Accords mets et vin : délicieux à l'apéritif comme tout le long du repas, il accompagnera à merveille vos salades composées estivales, grillades et planchas.

Potentiel de garde : 3 ans

Température de service : 10-12 °C

