



AOC MINERVOIS ROSE HAVANA 2020



EXISTE EN PLUSIEURS FORMATS :
75cl

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES & SOLS

Cinsault 70% Grenache 30%
Parcelles : Crabides village & Le Tourril
Topographie : Coteaux argilo-calcaires, Plaine Argilo-calcaire, altitude entre 20 et 60m
Degré : 13°

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la machine au petit matin pour préserver toute la fraîcheur des arômes. La presse lente est effectuée dès réception au chai. Fermenté en cuve inox à basse température avec levures indigènes. Élevé sur lies fines en cuve inox thermo-régulées jusqu'à la mise en bouteille au bout de 8 mois.

DEGUSTATION

Robe cuivrée très claire. Nez engageant, amande grillée, épices fines, petits fruits rouges. Attaque souple, bouche enrobée, riche, fraîche aux parfums plaisants. Le style est expressif, bien méditerranéen.

ACCORD METS-VINS

Gambas à la plancha aux herbes de garrigue.
Côtelettes d'agneau grillées et petits légumes
Tarte aux Anchois
Se décauste idéalement entre 8° et 11°.

