



VACQUEYRAS BLANC 2022 " MINÉRAL " D. MONTIRIUS

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 50% Bourboulenc, 25% Grenache Blanc, 25% Roussanne

Note de dégustation :

Vin d'une belle fraîcheur, bien équilibré. Nécessite encore quelques mois de vieillissement pour s'ouvrir sur des notes de fleurs blanches et de miel que l'on retrouvera au nez et au palais. La fin de bouche est saline et minérale.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Cette cuvée d'exception s'exprimera pleinement en compagnie de poissons et crustacés (cuisson pochée, vapeur ou au four).

Commentaires du sommelier :

Montirius est un domaine à part, travaillant en biodynamie, refusant les élevages sous bois, et privilégiant toujours le raffinement, en deux mots, une maison haute couture !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

