



**MINERVOIS ROSÉ 2024 " MERCREDI
12H30 " LA GRANDE TRADITION
DOMAINE PUJOL / BIO**

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% syrah, 50% cinsault

Note de dégustation :

Couleur vieux rose et d'intensité moyenne. Nez dominé par des arômes de petits fruits rouges (groseilles, cerises,...) et de parfums floraux (hybiscus). En bouche, ce vin est frais et charnu. Ses arômes friands évoquent des notes de fruits rouges (cerises, fraises,...).



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Un rosé pour toutes les occasions; apéritif, poissons, scampis et viandes blanches grillées.

Commentaires du sommelier :

Situés au cœur du Languedoc, non loin de la Cité Médiévale de Carcassonne et du Canal du Midi, les vignobles Pujol s'appuient sur une tradition familiale centenaire pour signer des cuvées authentiques et séduisantes.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

