



MINERVOIS BLANC 2024 " SUR LA POINTE DES PIEDS " DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 70% Macabeu, 30% grenache blanc

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Nez plaisant, évoquant les agrumes, les fleurs blanches ainsi qu'un caractère minéral délicat. La bouche est tout d'abord sur la fraîcheur, puis sa texture plus ample et plus grasse se développe pour finir en tension et minéralité.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des recettes gouteuses de poissons et crustacés (homard grillé, rougets cuits à l'unilatérale et tombée de fenouil, voir une choucroute de poisson)

Commentaires du sommelier :

Véritable curiosité, ce Minervois blanc issu de Macabeu et de Grenache invite à la découverte d'accords gastronomiques surprenants. Grâce à sa délicate minéralité couplée à une texture de bouche riche mais sans lourdeur, il se mariera agréablement à vos préparations gouteuses de poissons et crustacés. Une vraie découverte malheureusement disponible en quantité confidentielle...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

