



Rosé de Minière

Château de Minière



Les vignes de Minière sont idéalement réparties sur les terroirs de l'appellation Bourgueil ; depuis les graviers, situés en bords de Loire, aux coteaux, limoneux et siliceux dominants la vallée. L'âge des vignes varie d'environ 10 ans jusqu'à 100 ans. Le Château de Minière est désormais certifié en Agriculture Biologique (Ecocert). Depuis 2011, tous les raisins pour les vins de Minière sont vendangés à la main.

Producteur : Château de Minière

Région : Loire, France

Appellation: Bourgueil

Millésime(s) : 2020

Cépage(s) : 100% Cabernet Franc

Taux d'alcool : 12% Taux de sucre: 1,3 g\l

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : spécialité par lot 14678138

Prix : 20\$ particulier / 17,39\$ licencié

Viticulture

Agriculture biologique, vendanges manuelles uniquement sur tout le domaine.

Vinification et élevage

Vinification naturelle, levures indigènes. Rosé de presse, élevage en cuve inox.

Commentaires de dégustation

Robe rosé pâle, au nez on sent les fruits rouges croquants, la rose et les agrumes. En bouche le vin est vif et frais avec une touche minérale et le gourmand du fruit.

Accords vins et mets

Compagnon idéal de l'apéro, les poissons crus ou marinés ou la charcuterie.

Pour un meilleur service

Température de 8 à 10°C.

Pour un meilleur service

À boire en jeunesse et bien frais.