
Minervois Blanc
Appellation d'Origine Contrôlée Minervois

🍇 **ORIGINE ET TERROIR :**

Vinifié par l'Union des Celliers Jean d'Alibert.
Terrasses quaternaires anciennes sous climat méditerranéen semi-aride, à hiver tempéré.

🍇 **CÉPAGES :**

80% Grenache Blanc - 20% Marsanne (Bourboulenc et roussanne)

🍇 **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**

Pressurage direct après macération pelliculaire, débourbage naturel par décantation, température de fermentation en cuve à 16°C.
Mise en bouteille 3 mois après la vinification.
Conservation en chai climatisé à 16°C.

🍇 **DÉGUSTATION :**

Jolie robe dorée. Le nez est finement floral et bien équilibré. Arôme de fleurs blanches, de pêche et de miel. En bouche on retrouve des notes d'amandes douces et de bruyère.

🍇 **CÔTÉ CUISINE :**

Parfait à l'apéritif, avec un filet de rouget à l'huile d'olive, une salade de boudin blanc ou une omelette au fromage.

Température de dégustation 7 - 8°C.

À consommer dans les deux ans.

