



AOP MINERVOIS

Mas Paumarhel

Le Mourel



Cépages : Roussane 95%, Vieux Grenache blanc 5%

Vinification: Vendange manuelle en caissette, à maturité optimale.

Vinification séparée des différents cépages après égrappage
Elevage en barriques bourguignonnes pendant plus d'un an.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

La robe est très lumineuse, couleur paille avec des reflets verts.

Le nez est délicat, floral, et légèrement grillé.

La bouche complexe associée à des notes florales et fruitées (pêche blanche, poire) une finale d'amande légèrement grillée.

Conseil pour la dégustation :

Le Mourel Blanc peut être servi en apéritif associé à des petits pains au fromage ou des chiffonnades de jambon. Il peut aussi accompagner avec finesse de multiples plats à base de poissons, coquillages et crustacés en sauce. D'autre part, il peut très bien convenir à des fromages à pâte persillée.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z