



AOP MINERVOIS

Mas Paumarhel

Blanc sec



Cépages : Roussane 95%, Grenache blanc 5%

Vinification: Vendange manuelle en caissette, à maturité optimale.

Les jus sont obtenus par pressurage direct, après débourbage la vinification se déroule à basse température, elle est suivie par un élevage sur lies

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

La robe est très lumineuse couleur paille claire avec des reflets verts. Le nez est délicat, la bouche complexe associe des notes florales et fruitées (pêche, poire, une finale d'amande légèrement grillée).

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (8 à 10 °C)

Sa structure lui permet d'accompagner avec finesse de multiples plats à base de poissons, coquillages et crustacés mais nous vous le conseillons aussi associé à des mets riches en fromages comme l'aligot, la raclette...