

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Les Bouches Rouges "Les souvenirs" 2023

AOC Minervois



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

70 % Grenache
20 % Clairette Blanche
10 % Muscat Petit Grain



Terroir

Sol à dominante calcaire
Argile de Coupe-Roses avec inclusions de Manganèse
Climat qui préserve la fraîcheur des raisins
et favorise une acidité élevée
Altitude des vignes entre 250 et 400m



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Dynamisation du sol et du sous-sol
Pratique de l'enherbement
Compostage des sols
Rendement maximum de 40 hl / ha
Vendages manuelles



Vinification

Eraflage
Pressurage
Débourbage statique à froid
Fermentation à température contrôlée (16°) avec levures indigènes
Elevage de 4 mois sur lies en cuve inox



Service

9 à 10° C



Garde

3 à 4 ans



Accord

Tapas
Crustacés
Poissons (par exemple saumon en papillote)
Viande blanche



Dégustation

Ce vin à la robe jaune pâle et brillante libère une belle palette aromatique avec des notes de pêche blanche, de poire, d'anis et de fleurs blanches. En bouche, on est sur la légèreté, le frais et le fruité; on croque littéralement le grain de Muscat! L'équilibre est parfait entre l'acidité, les arômes et la longueur en bouche. C'est un vin simple, de comptoir ou des instants improvisés.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE