

MINERVOIS BLANC

« CHAMP DU ROY » 2024

Château Coupe-Roses



Situation : le Château Coupe-Roses tire son nom de son terroir : les sols chargés de manganèses sont colorés en rose, ce qui inspirera les propriétaires. Situé dans le village de La Caunette (Hérault), en appellation Minervois, c'est sur de vastes plateaux

argilo-calcaires que les vignes s'épanouissent. Entre 250 et 400m d'altitude, dans un climat propice à la préservation des arômes et de l'acidité, Françoise Frissant, Mathias Paicheler et leurs enfants travaillent leurs vignes en agriculture biodynamique.

Encépagement : 60% Grenache Blanc, 30% Muscat Petit Grain et 10% Roussanne

Terroir : Dominante Calcaire, Argile

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Un vin blanc très élégant, frais et aromatique. Robe à la teinte assez pâle, avec une certaine brillance. Nez frais et complexe, arômes d'agrumes (citron) et de fruits à chair blanche. Sa bouche s'exprime avec une belle persistance et une finale minérale.

Quelques accords : Paëlla Valenciana, Supions à l'ail et au persil, Turbot grillé au fenouil, Homard...

