



Minervoise Blanc *2006* *Château d'Oupia*

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	AOC Minervoise
Encépagement :	50 % Roussane, 50 % Marsanne
Age moyen des vignes :	6 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	mi coteaux Sud Est
Production moyenne :	6500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve béton avec contrôle des températures
Elevage :	5 mois en cuve inox
Vinificateur :	André Iché
Propriétaire :	Château d'Oupia

Analyse

Visuel :	Robe jaune à reflets verts
Olfactif :	Le premier nez est assez discret et fin. A l'aération apparaissent des senteurs florales et anisées. On distingue également des notes d'agrumes et de noisettes.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et rapidement relayée par un corps gras et onctueux. Enfin, une belle fraîcheur apporte beaucoup de droiture au vin.
Global :	Voici un vin blanc sudiste qui évite le piège de la lourdeur, tout en développant une belle richesse en bouche.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2009
Prix estimé à ce jour :	7.20 € TTC – Tarif club : 6.40 € TTC
Accords mets - vin :	Apéritif et brandade de morue
Service :	Servir à 12°C