Clos du Gravillas "l'Inattendu" AOP Minervois Blanc 2025



21,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Macabeu, Grenache Blanc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin blanc sec, riche et minéral à souhait. Un vrai beau blanc de gastronomie pour accompagner vos plus grandes tables."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

Une fois la fermentation terminée, le vin est élevé 11 mois en demi muids

Vinification

Tri à la vigne pour ne garder que les raisins sains et mûrs. Lorsque les raisins arrivent à la cave, ils sont pressés et mis au froid (8°C) pour le débourbage

Histoire de la Cuvée

Le Clos du Gravillas, c'est une étendue éblouissante de cailloux calcaires blancs sur un plateau à 300 mètres d'altitude dans le Parc Naturel de Haut Languedoc. Entre les gorges de St Chinian et de Minerve, entouré de
garrigues et de chênes verts, le domaine de 8,30 hectares est conduit dans le respect du terroir, en agriculture biologique avec le souci de la préservation de la biodiversité de la faune et la flore environnante

Accords Mets & Vins

Fromage brebis, comté, beaufort, poisson bleu avec du caractère, maquereau, anchoïade, tapenade, cuisine aux poivrons

Dégustation

Style baroque, brioché, minéral et complexe

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

7-8 ans