Domaine de Gourgazaud "Viognier-Chardonnay" IGP Oc Blanc 2025



12,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Coup de Cœur: oui
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Viognier, Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Très populaire dans notre boutique, cette cuvée maintiens une très belle qualité au fil des années."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Ils sont issus de terrains calcaires du Miocène (ère tertiaire), mélangés à des alluvions.

Après éraflage, nous procédons à une macération pelliculaire et à un pressurage léger dans une cuve inox à membrane durant 4 à 6 heures. Fermentation de 20 jours à température contrôlée

Histoire de la Cuvée

Les notes subtiles de pêche et d'abricot du Viognier s'harmonisent parfaitement avec l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay. Le mariage de ces deux cépages donne un vin frais, fruité et tout en finesse

Accords Mets & Vins

Ce vin accompagnera les salades exotiques, les poissons grillés ou en sauce, ou bien se dégustera tout simplement à l'apéritif

Dégustation

Belle robe aux reflets vert pâle où dominent au nez l'abricot et la pêche de vigne. La bouche est à la fois ample et longue, avec une belle minéralité

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans