

## Domaine de Gourgazaud "Grenache Gris" IGP Oc Blanc 2024

18,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache Gris

Profil: Boisé

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Il est assez rare par chez nous de trouver des mono-cépages de Grenache Gris. C'est donc une belle découverte qui vous attend avec, en plus de l'originalité, un superbe vin, bien dans son temps, capable de rassasier tout type de dégustateur."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

Elevage en demi-muids pendant un an

### Vinification

Terroir Argilo-calcaire. Les vignes sont âgées de plus de 70 ans. Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kgs. Longue fermentation en demi-muids de 600 litres après pressurage délicat, suivi de batonnage chaque matin

### Histoire de la Cuvée

Cette cuvée originale à la minéralité exceptionnelle est issue d'un cépage ancien le Grenache Gris provenant d'une parcelle de vieilles vignes dénommée « l'Estang » plantée dans les années 50.

### Accords Mets & Vins

Vin d'apéritif, foie gras, asperges, langoustines et risotto aux Saint-Jacques, plateau de fromages

### Dégustation

La minéralité extraordinaire de ce Grenache provenant d'une vieille vigne, ses arômes tranchants et puissants donnant sur l'amande amère, le fenouil et l'abricot sec lui confèrent une tenue remarquable digne des plus grands vins blancs

### Température de Service

12-13°C

### Potentiel de Garde

5-6 ans