Domaine de Gourgazaud "Grenache Gris" IGP Oc Blanc 2023



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache Gris
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
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."

L'équipe de la 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