Domaine de l'Herbe Sainte "Harmonie Chardonnay Fût" IGP Oc Blanc 2024



16,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Collection Pays d'OC, Médaille d'Argent Chardonnay du Monde Wine and Barrels 2024
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Chardonnay
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un beau blanc, très classieux. L'élevage est désormais joliment fondu pour offrir une texture et une complexité incroyable."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en barriques françaises

Vinification

Egrappage total, Fermentation en fût de chêne.

Histoire de la Cuvée

Nom du cépage

Accords Mets & Vins

Poissons en sauce, Viandes blanches en sauce, Fromage de Chèvre, Fromages à Pâte pressée cuite, Fromages frais

Dégustation

Couleur jaune bouton d'or, limpide, reflets jaune vert. Un vin gras avec une bonne pointe d'acidité très agréable, aux arômes de poire et de fleurs blanches, tout en persistance, idéal sur des coquilles Saint?Jacques. Nez aromatique, fin, arômes de fleurs blanches, arômes de vanille, arômes de pain grillé, arômes de chêne, arômes de beurre. Bouche harmonieuse, intense, beurrée, notes de vanille, notes de chêne, tanins fins, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance, notes de beurre.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

3-4 ans