Château Guery "Conseil - Gewurztraminer" IGP Oc Blanc 2025



8,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Vinalies Internationales Or
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 4
Degré: 13°
Cépages: Gewurztraminer
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Pari osé, mais pari réussi pour ce cépage, véritable ovni sur notre Territoire. On retrouve toute la générosité du cépage qui affole les papilles et se pare d'une finale fraîche et digeste. Belle réussite !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Vinification en cuve thermo régulée. Elevage en cuve de ciment revêtue d'époxy

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Bousculés par le vent d'ici si terrible souvent, cuits par le soleil d'août, battus sous des pluies diluviennes parfois, mais bercés par la douceur des printemps et la saison des vendanges, les grains de raisin conduisent irrémédiablement à une création qui n'est jamais neutre ou sans âme. Elle s'imprègne de celui vers qui tout tend et vers qui nous élevons les fruits de notre travail. "l'esprit nous fait vivre : laissons-nous conduire par l'esprit !" voilà pourquoi nous le mettons à l'honneur, lui qui est sagesse, intelligence, conseil, force, connaissance, adoration et piété : tels sont les noms des sept cuvées, nommées d'après l'expérience que nous enseigne chaque parcelle qui la porte.
pour ce cépage extraordinaire en Languedoc, nous avons choisi la parcelle la plus calcaire de notre domaine. nous aimons bien les challenges et celui-là n'était pas gagné d'avance…
pour comprendre le gewurztraminer et arriver à en tirer tout son potentiel, nous avons fait preuve de discernement lors de certains choix, que ce soit pendant la conduite du vignoble ou en cave. car son originalité n'a d'égal que son explosion aromatique.
épices, rose, litchi… de beaux accords mets-vin en perspective !

Accords Mets & Vins

Tourte aux asperges et vieux broucaou, cuisine indienne, escalopes de poulet sauce hollandaise

Dégustation

Jolie robe solaire. Un nez explosif porté par les fruits exotiques. La bouche est suave, délicate. Les parfums de rose, de litchi et les douces pointes safranés offrent à ce vin un univers à part. La finale dégage une belle énergie

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans