Château Guery "Sophia - Sauvignon" IGP Oc Blanc 2025



8,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Impossible de vous dire combien de bouteilles nous avons pu en boire... Un vin fantastique avec du peps, de l'énergie, une belle aromatique. C'est une petite bombe qui matchera quasiment à coup sur en toutes occasions et avec tous les publics. Terrible !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervoiss

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : macération pelliculaire de 18h

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.
comprendre est toujours cette idée qui nous passionne
comprendre le sauvignon en climat méditerranéen, c'est ce que nous essayons de faire à travers cette cuvée. son enracinement, son cycle, sa maturité, son élevage en cave... nous produisons du sauvignon depuis 1991 et il n'a pas fini de nous délivrer ses secrets..
aujourd'hui, ce sont quatre parcelles qui nous parlent. A travers elles, c'est la sagesse que nous essayons d'appréhender

Accords Mets & Vins

Carpaccio de Bar aux suprêmes de Pamplemousse rose, verrine Saumon/avocat/litchi, Huitres...

Dégustation

Robe lumineuse. Nez énergique porté par des notes d'agrumes (pamplemousse

rose). Légères pointe végétale, très rafraichissante. La bouche est électrique, revigorante. Les notes de zestes de citron vert se mêlent aux doux parfums de buis et de fleurs blanches

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans