Domaine La Grave "Chardonnay" IGP Coteaux de Peyriac Blanc 2025



7,40 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le Chardonnay dans toute sa splendeur. Les Terroirs légèrement plus frais de l'Ouest Minervois permettent la conduite de ce cépage malgré notre empreinte méditerranéenne. Croquant, gourmand, élégant... à boire !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Eraflage, macération pelliculaire avant passage au pressoir pneumatique. Fermentation régulée à 16°C. Stabilisation à basse température

Histoire de la Cuvée

Expression du cépage chardonnay dans le sud

Accords Mets & Vins

Viandes blanches, fromages, apéritif, poissons en sauce

Dégustation

Robe lumineuse aux reflets verts. Nez frais et vif porté par des notes de fruits à chair blanche. La bouche est dynamique et croquante apportant son lot de gourmandise. La finale très rafraichissante nous invite à y revenir

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans