Domaine Piccinini "Helius Petri" IGP Oc Blanc 2025



9,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Chardonnay, Viognier
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vous êtes fan de la version Rouge de la cuvée "Helius Petri" ? Alors laissez-vous tenter par le blanc. Le résultat devrait être le même !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Chardonnay 80% - Viognier 20%

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle - Pressurage direct. Débourbage par le froid. Fermentation longue à basse température. Stabilisation par le froid et clarification exclusivement par procédés physiques. Mis en bouteille dès décembre. Toutes manipulations s'effectuent à l'abri de l'air sous protection de gaz inerte. Mise en bouteille et conservation en chai thermorégulé.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Nom de l'architecte qui dessina le village de La Livinière

Accords Mets & Vins

Tartines de Chèvre frais, Soupe de Tomate au basilic, Carpaccio de Daurade

Dégustation

Robe limpide et pâle. Nez frais de fleurs blanches et agrumes. Belle fraîcheur en bouche, notes de muscat, citron, églantine. Belle acidité et finale riche et fondue, joli gras et longueur en bouche époustouflante.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

2-3 ans