Domaine Le Pech d'André "La rivière blanche" IGP Hérault Côte Brian Blanc 2025



11,30 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 11.5°
Cépages: Bourboulenc
Profil: Epicé
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Plutôt rare de trouver ce cépage sur un 100% en Minervois. Profitez-en !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage court en cuve, vin non boisé

Vinification

Récolte manuelle matinale, égrappage et pressurage direct. Longue fermentation à basse température après débourbage au froid.

Histoire de la Cuvée

De maturité tardive, le Bourboulenc aime les terroirs secs et chauds méridionaux de faible altitude. D'origine ancestrale du bassin méditerranéen, il semble qu'il fut introduit par les Grecs en Provence. Au Pech, nous l'assemblons généralement avec un peu de Clairette pour un arôme très fin de pomme verte et de noix, avec des touches de fleurs de garrigue comme le ciste et le genêt.

Notre parcelle la plus âgée date de 1987, la plus jeune de 2011. Elles se côtoient dans le pressoir pour un vin subtil qui est l'un des « marqueurs » de notre domaine

Accords Mets & Vins

Nous le buvons en apéritif mais il fait fureur sur des huitres ou sur une tomme de brebis

Dégustation

Vin blanc sec à la personnalité originale, aux arômes de pomme fraiche

Température de Service

1-12°C

Potentiel de Garde

3-5 ans