Domaine des Maels "Le Pic Vert" IGP Oc Blanc 2025



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Challenge Millésime Bio Argent
Coup de Cœur: oui
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Colombard
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Assez étonnant de retrouver du Colombard dans nos contrées mais le résultat est vraiment très bon. Aux notes fraîches d'agrumes et de fleurs blanches assez caractéristiques de ce cépage, vient s'ajouter une jolie texture et un jus plein. Une belle réussite."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Le Colombard est récolté début septembre. Pressurage direct et vinification à 18°C. Vinifié en laissant une pointe de sucre résiduelle pour adoucir l'acidité. Vin vinifié sans sulfites

Histoire de la Cuvée

Nom du cépage

Accords Mets & Vins

Lumineux et souple c'est le meilleur compagnon des apéritifs pour tous ceux qui préfèrent partager un vin tranquille. Il accompagnera aussi très bien une parrillade de poissons.

Dégustation

Robe pale avec de légers reflets verts. Un vin très limpide avec une brillance remarquable. Arômes de fruits à peaux blanches (poire) et beurrée ainsi qu'une touche de foin coupée. En bouche l'attaque est marquée par l'ampleur et une chair vineuse qui laisse place à une belle vivacité.

Température de Service

13-14°c

Potentiel de Garde

2-3 ans