Domaine Maris "Brama" Vin de France Blanc 2021

32,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Grenache Gris
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un magnifique blanc de table pour accompagner une cuisine de haute volée. Grand standing pour ce vin follement élégant, riche et soyeux."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (10 mois en fûts de chêne de l'allier de chez Radoux et 6 mois dans un œuf)

Vinification

Approche Biodynamique suivant un processus naturel, vinifié dans des fûts de Chêne.

Histoire de la Cuvée

Des campagnes de brama, s'élève en altitude, au-dessus de félines-minervois, une vigne qui offre un point de vue spectaculaire sur la plaine, au loin les pyrénées et la mer méditerranée. c'est dans cet écrin de nature que brama prend racine révélant un 100% grenache gris vibrant.

Accords Mets & Vins

Saumon fumé, fromages

Dégustation

Nez de fruits tropicaux frais et concentrés, de chèvrefeuille, de zeste de citron et d'amandes au beurre. Moyennement corsé avec une belle texture élégante rehaussée par l'acidité.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

5 à 8 ans