

Domaine des Maels "L'aigle de Bonelli" IGP Oc Blanc 2025

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Roussanne

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une vigne qui vit bien, c'est une vigne qui donne un joli fruit et donc une très belle base pour le vin. Cette logique très simple à comprendre se retrouve ici dans une méthode de culture en agro-foresterie permettant à la vigne de s'épanouir dans un biotope idéal. Le résultat est un vin complexe, élégant, qui n'a manqué de rien et ça se sent."

Edwige &
Jules -

Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Ce vin est élevé sur lie fine en amphore en grès pendant 4 mois avec un batonnage régulier.

Vinification

Vin sans sulfites ajoutés.

La Roussanne est récoltée à la main début septembre. Puis pressurage direct et vinification à 18°C avec un départ rapide en fermentation afin de coloniser le milieu. La fermentation malo-lactique est faite. Tous les transferts de vins sont faits sous azote afin d'éviter une oxydation. Filtration stérile avant la mise en bouteille.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée est avant tout une histoire de rencontre avec Sonia Martin, graphiste et illustratrice qui travaille sur un thème qui nous touche particulièrement les petits animaux menacés dans l'Aude. Notre travail depuis des années en Agroforesterie, mise en place de nichoirs, création d'abris pour

les petits
animaux
prend toute
sa dimension
dans cette
cuvée.

**Accords
Mets & Vins**

Sole
meunière,
tome du jura,
curry de
légumes.

Dégustation

Joli nez
ouvert sur des
notes
beurrées et
toastées. Sa
bouche
franche est
dotée
d'arômes fins
et délicats de
fruits secs.
Bel équilibre
entre
fraicheur et
minéralité.

**Température
de Service**

12-13°C

**Potentiel de
Garde**

2-3 ans