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
Degré: 13°
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 logi que très simpl e à comprendre se retrouve ici dans une méthode de culture en agr o-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."

L'équipe de la 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 particu lièrement les petits animaux menacés dans l'Aude. Notre travail depuis des années en Ag roforesterie, 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