Domaine Borie de Maurel "Gypse" Vin De France Blanc 2025



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Les Chardonnay peuvent être très grands aussi dans le Sud de la France... la preuve !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage direct, élevage en cuve 4 mois sur lies fines

Histoire de la Cuvée

La Montagne aime le Blanc !

Ici, les jours de beaux temps, si l'on fait l'effort de grimper sur les contreforts de la Montagne Noire, à plus de 300m d'altitude, on peut apercevoir au petit matin, comme une interminable sculpture d'albâtre, la chaine enneigée des Pyrénnées.

De là, comme une évidence on sait que la Montagne aime le blanc.

De là, on est sûr que seul un cépage blanc peut s'accommoder de la minéralité, de graphite et de pierre à fusil, de ses sols d'altitude trop exubérants pour se marier avec les paisibles tanins d'un vin rouge.

De là, à choisir l'intelligence et la finesse du cépage Chardonnay qui sait parfaitement sublimer un terroir de forte personnalité et donner les plus grands vins blancs au monde.

De là, à s'assurer la complicité d'un des plus grands amoureux de ce cépage pour qu'il nous confie sa meilleure collection de plants de vigne.

De là, à ce que cette vigne, jamais implantée en Languedoc, produise un vin à maturité de 13,5° avec une acidité de 4,5 (un C.V. de Chablis).

De là, à nommer cette cuvée Gypse du nom de la pierre blanche et brillante qui donne à ce vin sa finale lumineuse.

De là, à ce que ce vin, par sa limpidité et sa précision, sache vous satisfaire, et peut-

être vous faire vibrer, il n'y à qu'un pas... et c'est à vous de le franchir !

Accords Mets & Vins

Tajine de poulet au citron à la marocaine, gratin de patates douces à la feta, curry de porc aux noix de cajou.

Dégustation

Cuvée à la minéralité déconcertante. La bouche offre un joli volume, sur de subtils arômes de fruits blancs, et se prolonge ensuite sur de fins amers. Un vrai jus de cailloux !

Température de Service

10-11°C

Potentiel de Garde

6-8 ans