Château Guery "l'Esprit d'Eloi - Petit Verdot" IGP Oc Rouge 2024



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Petit Verdot
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Cépage très original dans nos contrées. A tester car le résultat est vraiment très intéressant !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage 12 mois en barriques neuves, de 1 vin et de 2 vins.

Vinification

Vinification traditionnelle : pigeage manuel, cuvaison 21 jours, fermentation entre 18 et 28°C

Histoire de la Cuvée

Notre fils Eloi est né en 2004, première année de récolte pour notre parcelle de petit verdot. Ici, sur ce terroir de marnes argileuses calcaires, ce cépage nous dévoile tous ses talents : maturité de fruit, fraîcheur, exubérance certaines années, un côté assez réservé pour d'autres millésimes...

Que les connaisseurs de petit verdot de s'offusquent pas si nous avons osé faire ce parallèle entre Montesquieu (vigneron et Bordelais), son œuvre - "De l'Esprit des Lois" - et un tendre clin d'œil à notre fils Eloi

Accords Mets & Vins

Lactaires délicieux ("Rousillous" chez nous) au barbecue, souris d'Agneau confite, Canard sauvage fumé aux épines de pins

Dégustation

Robe profonde et soutenue. Le nez est expressif proposant tout une palette d'épices douces. La bouche est rebondit, la texture est soyeuse et propose un univers de petits fruits rouges acidulés. Finale dense et longue

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans