

Domaine de l'Herbe Sainte "Chardonnay" IGP Oc Blanc 2024

9,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Chardonnay

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Tout est frais et de bon goût dans ce chardonnay élevé en cuve: la robe pâle à reflets verts, le nez vif, floral, fruité (agrumes, pomme verte), la bouche droite, légère, acidulée et rafraîchissante."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Vinification classique, Pressurage direct, Éraflage. Élevage en cuve en ciment avec résine époxy, Assemblage, Collage, Filtration légère

Histoire de la Cuvée

Gamme cépage du Domaine

Accords Mets & Vins

À vocation apéritive, Poissons en sauce blanche, Viandes blanches, Volailles, Fromage de Chèvre

Dégustation

Couleur rubis, sombre, reflets violines. Nez aromatique, élégant, arômes de cassis, arômes de fruits noirs, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de garrigue, arômes de poivre noir. Bouche aromatique, généreuse, onctueuse, notes de fruits noirs, notes de garrigue, notes de poivre noir, tanins élégants, tanins ronds, tanins soyeux, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

2-3 ans