Domaine Villepeyroux Forest "Roller Coaster" IGP Côteaux de Peyriac Blanc 2024

12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une cuvée idéale pour (re)découvrir toutes les particularités de ce cépage qu'est le Vermentino (aussi appelé "Rolle")."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La vendange démarre très tôt le matin afin d'optimiser la température des raisins. Tri de la vendange. Pressurage direct. Macération sur bourbe. Débourbage statique à froid de 24h. Fermentation basses températures 15-16°. Elevage en cuve, sur lies fines

Histoire de la Cuvée

Le Rolle est un cépage d'origine italienne. Aujourd'hui, sa culture se fait dans les régions qui bordent la méditerranée. Son développement requiert un climat chaud et sa culture ne peut se réaliser que dans des régions bien exposées au soleil. Il est uniquement sensible à l'oïdium. Lorsqu'il est vinifié seul, le Rolle donne un vin blanc sec , à la fois léger et gras et présentant une couleur jaune pâle. Il peut être utilisé en assemblage avec d'autres cépages notamment avec l'Ugni Blanc, le Cinsault et le Grenache, où il apportera légèreté et fraîcheur aux vins. Les arômes dégagés par ce cépage sont multiples. On y décèle une note de pomme fraîche, d'amande verte, d'épices douces, d'aubépine, de poire mûre et d'ananas frais. u domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 0.8 ha, pour un âge de 5 ans

Accords Mets & Vins

Apéritif, poisson, aïoli, finger food

Dégustation

Belle robe jaune pâle, cristalline. Nez intense de notes florales et fruits blancs. Belle longueur en bouche et équilibre basé sur la vivacité

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans