

Mas de Fauzan "Bonelli" IGP Oc Blanc 2024

16,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Chardonnay

Profil: Boisé

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un Chardonnay d'altitude doté d'un élevage millimétré qui lui apporte rondeur, texture et générosité, sans pour autant lui ôter sa splendide minéralité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne

Vinification

Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourbage à froid et fermentation thermo-régulée.

Histoire de la Cuvée

Les majestueuses falaises de la cresse qui bordent Fauzan sont le repaire de l'aigle de Bonelli. Cette espèce devenue rare joue de ces courants d'air qui balayent ces gorges préservées. Bonelli est de cette noblesse, il est un vin de haut vol, vif et racé !

Accords Mets & Vins

Apéritif dînatoire, blanquette de veau, suprême de volaille à la crème, plats à base de fromage (raclette, tartiflette...), plateau de fromages de vache ou de chèvre affinés.

Dégustation

Sa robe déploie un très beau jaune paille avec des reflets dorés. Son nez enchanteur séduit immédiatement par sa richesse aromatique. Plusieurs notes s'y mêlent harmonieusement : beurre frais, fruits secs (noisette), grillée, fruits blancs (abricot) avec une subtile pointe fumée. En bouche il confirme la promesse olfactive avec un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur. Vin blanc de grande noblesse, il sublime la fusion parfaite du fruit du Chardonnay et du bois savamment dosé. La finale est à la hauteur de la dégustation avec une remarquable persistance sur la pêche et la pâte de coing...

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde



6-7 ans