Mas de Fauzan "Chardonnay" IGP Oc Blanc 2025



8,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
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 :

"Un vin croquant, charnue et très rafraîchissant. Finalement, n'est-ce pas tout ce qu'on demande un vin de soif ?"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourbage à froid et fermentation thermo-régulée puis élevage sur lies fines.

Histoire de la Cuvée

Ce terroir d'altitude marqué par la pierre et une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit a toujours convaincu la famille bourrel de développer une production de vin blanc sur le domaine du château de fauzan. ce fut fait avec la première plantation du cépage chardonnay en 2004. de cette vigne naît la cuvée chardonnay du mas de fauzan.

Accords Mets & Vins

Apéritif gourmand, fruits de mer, poisson à la plancha, cocotte de la mer, fromages frais mais aussi salades froides d'été….

Dégustation

La robe d'un beau jaune paille avec de légers reflets « vert de gris » est chatoyante et très limpide, voire cristalline. Le nez, expressif est fin et discret. Il développe une palette de fruits blancs du type poire, pêche blanche avec un soupçon grillé, toasté et une certaine minéralité. Après agitation le deuxième nez laisse apparaître quelque épice du type poivre doux. En bouche, l'attaque est dynamique, vive et laisse place à une incroyable fraîcheur. Sa finale tout aussi fraîche voire acidulée persiste sur le bonbon type « arlequin », la poire et le beurre frais. Une légère amertume de bon aloi rend ce vin particulièrement désaltérant.

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

3-4 ans