Domaine Les Jeanneterres "Dorures de l'enfer" Vin De France Blanc 2023



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Vermentino (ou Rolle)
Profil: Puissant
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin solaire, dense et consistant. Idéal pour s'attaquer a de jolies viandes blanches ou des poissons en sauce. Supporte très bien les plats épicés."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles en caissette. Raisins cueillis à pleine maturité. Petit rendement. Pressurage des raisins entiers à pression modérée. Débourbage immédiat au froid. Faible utilisation de SO2. Fermentation entre 16 et 18°. Elevé sur lies avec batonnage; le batonnage des lies en fond de cuve nourrissant le vin et lui apportant le gras et la longueur en bouche.

Histoire de la Cuvée

Cette vigne plantée en 2008 se trouve sur une seule parcelle du terroir du petit causse à La Livinière lieu dénommé l'enfer. sol argilo calcaire avec marnes.

Accords Mets & Vins

Apéritif. fruits de mer. poissons. foie gras. fromage de chèvre.

Dégustation

Couleur jaune pâle, limpide et brillant. Nez de fleurs, de pêche. Note minérale, pierre à fusil (un côté graphite). Bouche avec de la rondeur et une finale fraîche et persistante. Très belle fraîcheur.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans