

## Clos du Gravillas "Emmenez-moi au bout du Terret" IGP Côtes du Brian Blanc 2023

16,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Terret

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Il est rare de trouver du "Terret" en cépage unique sur une seule et même cuvée en Minervois (et même en Languedoc). Une belle découverte en perspective."

L'équipe de la Maison des Vins

### Élevage

Cuve

### Vinification

Vendanges à la main en cagettes de 15kg. Tri à la vigne pour ne garder que les raisins sains et mûrs. Rendement de 30hl/ha. Vinification en cuve Inox

### Histoire de la Cuvée

Nous avons la chance d'avoir 3 parcelles de terret gris sur le plateau de cazelles. les vignes sont soigneusement aérées durant le printemps et l'été par un ébourgeonnage, un effeuillage et une vendange en vert si nécessaire. Afin de trier la vendange, toute la cueillette est manuelle, ce qui nous permet de mettre dans nos cuves que des raisins mûrs et sains. Les fruits sont transportés dans des cagettes de 15 kg pour éviter tout trituration

### Accords Mets & Vins

Parfait avec les coquillages, poissons maigres et poulet au citron

### Dégustation

Un blanc sec, léger, original et rafraîchissant fait avec du Terret gris. Ce cépage ancien du Languedoc, est surtout une spécialité de l'Hérault appelé Terret Bourret. Les vignes ont plus de 60 ans. Des arômes plutôt floraux et des notes d'iode marin

### Température de Service

11-12°C

### Potentiel de Garde

2-3 ans