Clos du Gravillas "Emmenez-moi au bout du Terret" IGP Côtes du Brian Blanc 2025



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Terret
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
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 triturage

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