Vignoble du Loup Blanc "Le Régal" Vin De France Blanc 2023



19,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Terret, Carignan Blanc, Grenache Gris, Grenache Blanc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Salin, sapide... irrésistible !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (10 mois pour moitié en foudre et moitié en cuve inox)

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Le "régal" du loup. " le régal" blanc assemble une parcelle de 50 ans et une jeune vigne de 10 ans

Dans un site sauvage et enchanteur, entre garrigues, pins et canyon, les 17 hectares de vignes du domaine, dessinés en petites parcelles sont situés à Bize dans la partie du Minervois appelée « Les Causses ». Pour préserver la nature qui nous entoure, notre priorité est accordée à la vigne pour que le raisin soit de la plus haute qualité possible. Pour laisser le terroir s'exprimer, trois éléments essentiels doivent être réunis : le sol, le climat et le cépage.

Dès le début de cette aventure en 2003, nous avons choisi l'agriculture biologique et pratiquons la biodynamie pour une vinification la plus naturelle possible. Notre approche se veut saine et riche : « préserver la fraîcheur dans nos vins ».

Accords Mets & Vins

Parfait sur un poisson tel qu'un cabillaud vapeur avec légumes d'été crus et cuits beurre blanc d'anis. en dessert, sur salade de fraises et mangues avec une vinaigrette abricot balsamique.

Dégustation

Sur des effluves de fenouil et de citron avec une attaque acidulée, le terroir argilo calcaire offre un moelleux soyeux et une longue finale pleine qui fait saliver.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

3-4 ans