Domaine de Gourgazaud "Le Chardonnay Fût" IGP OC Blanc 2024



11,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Chardonnay
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Un élevage juste et bien emmené apporte juste ce qu'il faut de complexité à un Chardonnay déjà naturellement très bon."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En barriques de chêne pendant 3 à 4 mois avec bâtonnage régulier

Vinification

Issu de terrains calcaires du Miocène (Ère Tertiaire), mélangés à des alluvions. Egrappés dès la vigne pour éviter les notes végétales, les grains macèrent environ 8 heures de façon à libérer les principes aromatiques contenus dans la pellicule du raisin. Puis le jus limpide, obtenu après un léger pressurage est mis en fermentation dans des barriques

Histoire de la Cuvée

Bien que la légende rapporte que ce cépage fut apporté par les croisés, originaire du vignoble de Bourgogne, il est devenu un cépage international. Notre Chardonnay, produit sur des terres calcaires, donne un vin à la minéralité toute particulière

Accords Mets & Vins

En accompagnement de tous les poissons méditerranéens, les crustacés et les viandes blanches à la crème

Dégustation

Belle robe dorée. Nez de pêche blanche alliant des notes florales à des notes d’acacia et de tilleul. La bouche est vive mais fondue avec un final minéral toasté

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

4-5 ans