

## Domaine de Gourgazaud "Le Chardonnay Gourmand" IGP OC Blanc 2023

10,60 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Fruité: 2

Cépages: Chardonnay

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2023

Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

"Simple et efficace, un Chardonnay comme on les aime."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

En cuve inox

### Vinification

Issu de terrains calcaires du Miocène (Ère Tertiaire), mélangés à des alluvions. Macération pelliculaire puis pressurage léger après éraflage, en cuve inox à membrane durant 6 heures, suivie d'une fermentation de 20 jours à température contrôlée

### 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

Tout simplement à l'apéritif ou compagnon fidèle de tous les poissons méditerranéens, sur des sushis et des fromages de chèvre

### Dégustation

Belle robe dorée. Nez légèrement minéral avec des notes d'agrumes, d'acacia et de genêt

### Température de Service

11-12°C

### Potentiel de Garde

2-3 ans