Domaine de Gourgazaud "La vigne de ma mère" IGP OC Blanc 2024



28,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Viognier
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le GRAND vin blanc du Château de Gourgazaud."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En barriques pendant 1 an

Vinification

Issu de terrains de Schistes. Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kg. Fermentation dans de vieilles barriques

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée d'exception est issue d'un petit terroir de schistes clos par des murets en pierres sèches, niché dans un vallon à 300 m d'altitude. Il surplombe les pinèdes et domine le Minervois

Accords Mets & Vins

Vin d'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras, d'asperges ou de fromages relevés comme le roquefort

Dégustation

Belle robe bouton d'or, nez complexe aux notes de miel et d'amandes effilées, bouche dense à la longueur remarquable et à la minéralité qui reflète son terroir

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

5-6 ans