Château Guery "Force - Chardonnay" IGP Oc Blanc 2025

9,85 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"A tous les amoureux de Chardonnay, ce vin est fait pour vous."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

30% en barriques neuves (228L) - 5% en barrique de 1 vin - 65% en cuve Inox

Vinification

Pressurage direct. Débourbage 60h (entre 8 et 10°C). Fermentation 1 mois entier (entre 14 et 21°C)

Histoire de la Cuvée

Parce que le chardonnay pousse très tôt, nous évitons de le planter dans des endroits trop froids où les gelées printanières lui seraient fatales. Il se retrouve donc sur des coteaux ou des plateaux qui lui donnent un peu plus de force dans ses ceps et dans ses raisins.

La force, non pas celle de Luke, mais celle qui nous procure puissance vivacité et ténacité. Tout ce qui peut traduire notre chardonnay

Accords Mets & Vins

Carpaccio de Daurade au Gomasio, fish & chips maison, darne de Saumon au grill sauce Hollandaise

Dégustation

Robe lumineuse aux reflets dorés. Le nez est très équilibré entre des notes safranées et des effluves de genets en fleur. La bouche est ronde, gourmande sur de légères notes toastées. La finale est longue et délicate

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans