Domaine Le Cazal "Lou Garric" AOC Minervois Blanc 2025



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Vermentino (ou Rolle), Grenache Gris
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le dernier né du Domaine Le Cazal : un blanc d'altitude de très grande qualité !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve jusqu'à la mise en bouteille

Vinification

Les fruits sont égrappés et légèrement foulés puis envoyés au pressoir. Ceux-ci sont pressés le plus rapidement possible. Les jus sont amenés à très basse température (7 à 8° C) pour les débourber. Ils sont tirés au clair au bout de 24 à 48h puis vinifiés à basse température (environ 15° C).

Histoire de la Cuvée

Toute nouvelle cuvée du Domaine. Lou Garic, le vieux chêne, est un vin sortit d'une parcelle argilo calcaire bordée d'un chêne âgé de plus de 300 ans.

Accords Mets & Vins

A déguster dès l'apéritif sur des brochettes de légumes frais, un tartare de saumon, ou à table sur une sole meunière ou bien un bar au grill.

Dégustation

Le Vermentino sur un terroir calcaire d'altitude exprime des notes florales ainsi que des notes de fruits exotiques. La consistance du grenache gris apporte du volume en bouche ainsi qu'un bel équilibre.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans