

Domaine de Gourgazaud "Sauvignon" IGP OC Blanc 2023

9,70 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Fruité: 2

Cépages: Sauvignon Blanc

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Simple et efficace, un Sauvignon 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

Nouvelle cuvée du Domaine

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

Robe limpide et brillante. Nez d'agrumes avec de jolies notes de fleur blanches. La bouche propose une belle vivacité et une jolie gourmandise en restant portée par les agrumes (pamplemousse). La finale est souple et fraîche

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans