Domaine de l'Herbe Sainte "Divine Etoile" VDF Blanc



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une mousse fine et une grande accessibilité font de cet effervescent un petit délice à consommer en toute occasion."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Amateur de fines bulles, nous laissons les bouteilles 12 mois sur lattes pour que la bulle puisse mieux s'intégrer au vin.

Vinification

Cet effervescent issu de la méthode Traditionnelle de prise de mousse en bouteilles, est élaborée à base de plusieurs sélections clonales champenoise de Chardonnay. La diversité génétique de ces plants de vigne participe à sa complexité. Son sol plus riche, plus humifère, engendre des rendements plus élevés qui participent à la fraîcheur de vin.

Ce chardonnay est toujours récolté parmi les premières parcelles. L'objectif est de conserver sa vivacité, sa finesse, son fruit frais.

Histoire de la Cuvée

Pour les cuvées Divine Etoile Blanc et Rosé, le choix de la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteilles s'est imposé à nous.

Les cépages de nos origines Bourguignonnes ; le Chardonnay (pour le Blanc) et le Pinot Noir (pour le Rosé) nous permettent d'obtenir deux vins festifs, aromatiques, fruités et avec une belle acidité.

Accords Mets & Vins

Le Chardonnay Divine Etoile Blanc peut accompagner l'intégralité de votre repas

Dégustation

Son équilibre lui confère à la fois des arômes d'agrumes et de fruits mûrs à chair blanche. Pour le plaisir de tous, il sera l'allié de vos repas familiaux, banquets et autres réceptions…

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

4-5 ans