Domaine Vordy "Los Gals" AOP Minervois Blanc 2024



15,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Grenache Blanc, Roussanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un grand vin blanc d'altitude : aérien, minéral et extrêmement classieux !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne pendant 4 mois

Vinification

Macération pelliculaire à froid de 24h, puis fermentation et élevage sur lies en fût de chêne

français pendant 4 mois avec bâtonnages réguliers.

Histoire de la Cuvée

"Los Gals" signifie "Les Coqs" en Occitan, en référence aux vignerons Père et Fils

Accords Mets & Vins

Risotto, huîtres, coquilles St Jacques, fromage de chèvre.

Dégustation

Expressif et fruité, élégamment boisé avec une belle présence en bouche, harmonieuse et florale.

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

3-4 ans