Vignoble du Loup Blanc "Carignan Blanc" Vin de France Blanc 2023



34,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Boisé: 2
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan Blanc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un véritable OVNI."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 mois en demi-muid

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Dans un site sauvage et enchanteur, entre garrigues, pins et canyon, les 17 hectares de vignes du domaine, dessinés en petites parcelles sont situés à Bize dans la partie du Minervois appelée « Les Causses ». Pour préserver la nature qui nous entoure, notre priorité est accordée à la vigne pour que le raisin soit de la plus haute qualité possible. Pour laisser le terroir s'exprimer, trois éléments essentiels doivent être réunis : le sol, le climat et le cépage.

Dès le début de cette aventure en 2003, nous avons choisi l'agriculture biologique et pratiquons la biodynamie pour une vinification la plus naturelle possible. Notre approche se veut saine et riche : « préserver la fraîcheur dans nos vins ».

Accords Mets & Vins

Poulet de Bresse sauce "poulette", sole Meunière, gratin de gnocchi au saumon, Morbier

Dégustation

Jolie robe aux reflets dorés. Nez franc et porté par de douces notes de boisé et de fleurs blanches. La bouche est riche, généreuse mais néanmoins très digeste grâce à une acidité saillante. La finale est sapide et de belle longueur.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

5-6 ans