Domaine Des Homs "Chardonnay" IGP Oc Blanc 2024



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Boisé: 1
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Chardonnay
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une belle attaque puis des arômes floraux."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

1/3 de la production est vinifiée en barriques

Vinification

Ce vin est obtenu par pressurage direct Le débourbage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°), 1/3 de la production est vinifiée en barriques. La durée de la fermentation varie entre 12 et 18 jours. L'embouteillage est effectué dés le mois de mars.

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

Ce vin accompagnera les salades exotiques, les poissons grillés ou en sauce, ou bien se dégustera tout simplement à l'apéritif

Dégustation

des arômes fins et subtils avec des notes florales et de fleurs blanches. Après une belle attaque en bouche, on retrouve ces arômes. Ce Vin blanc chardonnay s'apprécie dès maintenant et pour toutes occasions.

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans