Domaine de Gourgazaud "Viognier" IGP OC Blanc 2025



11,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Viognier
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Simple et efficace, un Viognier comme on les aime."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Issu de terrains calcaires du Miocène (Ère Tertiaire), mélangés à des alluvions.

Après enzymage, macération pelliculaire dans une cuve inox à membrane durant 4 à 6 heures. Durée de fermentation de 20 jours à température contrôlée

Histoire de la Cuvée

Ce cépage emblématique de la vallée du Rhône septentrionale (Condrieu et Ampuis) a failli disparaître. Sa renaissance date du dernier quart du XXème siècle. Notre Viognier planté il y a 40 ans sur une parcelle dénommée « Monte Cristo », donne un vin d'épicurien

Accords Mets & Vins

Ce vin pourra aussi bien être servi à l'apéritif que sur un foie gras, des asperges, des sushis, des quenelles sauce Nantua ou un fromage de chèvre

Dégustation

Très parfumé et subtil, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes (mangues, pêches et abricots) mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées)

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans