



DOMAINE DE L'HERBE SAINTE - CÉPAGE CHARDONNAY 2025 IGP PAYS D'OC

Présentation :

De par les « origines Bourguignonnes » de la Famille GREUZARD, le chardonnay tient une place toute particulière au sein du Domaine de l'Herbe Sainte. La récolte de nuit permet de préserver sa fraîcheur aromatique, limiter le phénomène d'oxydation et de le vinifier à basse température. Son sous-sol calcaire permet d'exprimer dans ce chardonnay de la minéralité et de l'élégance.

Appellation : IGP Pays d'Oc Blanc Chardonnay

Cépage / Nom parcelle / Année de plantation

Chardonnay : Roquecourbe : 2000

Rendement : 50 HL/ha

Sol : Argilo-calcaire de garrigues

Vinification :

Les raisins sont vendangés de nuit à une maturité optimum aromatique. La vendange égrappée est pressurée en préservant le moût de l'oxydation et en séparant le jus de coule et le jus de presse.

Le moût clarifié est fermenté entre 15 et 18°C, le vin est ensuite stabilisé et assemblé en fonction du profil produit.

Description :

Tout est frais et de bon goût dans ce chardonnay élevé en cuve : la robe pâle à reflets verts, le nez vif, floral, fruité (agrumes, pomme verte), la bouche droite, légère, acidulée et rafraîchissante. Blanc d'été et d'apéritif.

Sommeliers des vins du Minervois

Température de service: 10-12°C

Accord mets & vins: Apéritif, viande blanche grillée ou en sauce, Fromage de chèvre frais, comté, Beaufort

"Ce que vous allez ressentir"

Vin aux reflets vert-or, un nez de fruits à chaire blanche, de poire, d'amande et parfois d'agrumes, puis une bouche fraîche, élégante et équilibrée. La texture peut apporter une sensation plus ample, avec une belle tension et une finale harmonieuse. En bouche, l'impression générale est celle d'un vin gourmand mais précis, qui donne à la fois du confort et de la vivacité.

Récompense:

Gilbert & Gaillard 2024 Note : 88/100 Millésime 2023

« Robe éclatante, jaune citron clair, reflets verts. Nez charmeur de fruits blancs agrémentés de notes florales et exotiques. Bouche soyeuse et mûre qui révèle une dimension minérale, nerveuse et pure. On l'ouvrira sur un gratin de poissons. »

Pourquoi choisir ce vin?

un Chardonnay accessible, gourmand et raffiné, avec une expression très fidèle du cépage, entre fruits à chaire blanche, agrumes et une belle sensation de fraîcheur. En dégustation il est décrit comme équilibré, fruité et élégant, avec une trame aromatique qui plaît aussi bien aux amateurs de blancs vifs qu'aux clients qui recherchent un vin rond et plaisant. Le domaine met en avant un terroir ensoleillé tempéré par les vents, ce qui contribue à l'équilibre du vin et à sa finesse.

Pour quel moment ?

C'est un vin idéal à l'apéritif, sur un repas léger, des poissons, des viandes blanches, des volailles ou un fromage de chèvre frais. Il convient très bien à un déjeuner d'été, à un dîner entre amis ou à une table méditerranéenne classic et soignée.



Certification :
Haute Valeur Environnementale
Niveau V4

Domaine de l'Herbe Sainte
Route de Ginestas
11120 Mirepeisset - France
Tél. 0033 468 46 30 37
Tél. 0033 622 25 44 29
contact@herbe-sainte.com



DOMAINE DE
L'HERBE SAINTE



facebook.com/domaine.delherbesainte



@herbe.sainte



YouTube@domainedelherbesainte9940

www.herbe-sainte.com _ www.gites-herbe-sainte.com

