



Wijnfiche

Domaine Terres Noires | IGP Pays d'Oc Grenache - Chardonnay France (STREEKWIJN/IGP) – 2023

Domaine

Dom. Terres Noires

Les vignobles du domaine "Terres Noires" couvrent une superficie de 80 hectares. Les vins sont cultivés sur un sous-sol volcanique et tourbeux dans la région d'Agde, à quelques kilomètres de la mer Méditerranée. Le sous-sol est toujours entièrement labouré et enrichi organiquement, mais toujours dans le respect de l'environnement. Le rendement moyen est de 60 hectolitres par hectare.

Vinification

Les raisins sont cueillis entre 3 heures du matin et 10 heures du matin afin de ne pas avoir le temps de se réchauffer. Après une récolte mécanique nocturne et tôt le matin, les raisins sont séparés des feuilles et des rameaux. Les raisins sont ensuite refroidis dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Des arômes spécifiques sont libérés de la peau en 8 à 10 heures. Après un pressurage doux des raisins et un débourbage, la fermentation alcoolique du jus a lieu. Pour augmenter l'équilibre et la complexité du vin, il mûrit sur des cuves en acier inoxydable "sur lies".

Dégustation

Ce vin a une couleur jaune doré. Au nez comme en bouche, nous avons des arômes de fruits verts et de fleurs blanches et douces comme du miel. C'est un vin semi-plein avec le Chardonnay apportant de la rondeur et le Grenache pour une finale épicée.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Poissen - sauce légère | Apéritif | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (50%), Grenache (50%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

