LES GRAPPES 2024 BLANC

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le Sauvignon blanc s'épanouit à merveille en Gascogne ! Bien qu'éloigné de son berceau natal, il offre ici des jus riches et arômatiques, d'une grande fraîcheur. Accompagné par la rondeur d'un Chardonnay à parfaite mâturité, la cuvée Les Grappes vous séduira à coup sûr.

Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, avec des rillettes de canard, un plateau de fruits de mer ou un poisson grillé.

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 12 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau
Domaine : Domaine de Maouries
Couleur : Blanc
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Côteaux limono-argileux et plateau limono-sableux
Cépage : Sauvignon Blanc 60% - Chardonnay 40%
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE, Biologique
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation à basse température.
Elevage : Elevage sur lies fines en cuve inox puis 2 mois en fûts de chêne.

Dégustation

Robe : Jaune pâle avec des reflets verts
Nez : Arômes d'agrumes (pamplemousse rose) et de pêche blanche
Bouche : Les arômes présents au nez s'affirment, apportant une belle fraîcheur.
Finale : Une finale tout en douceur et en légèreté.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 10-12°C

Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : élégante robe pourpre, reflet grenat intense de jus de cerises. Nez : un nez agréable, juteux avec une gourmandise de fruits noirs, rouges à noyau et à pépins. Une touche fleurie et de poivre noir. Une finale de nez pleine de promesse. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux comme de la soie. Un milieu de bouche digeste sur une tension qui rend la matière élégante. Les odeurs du nez croquent en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, viande juteuse, tapas, tapenade et viande séchée. Le plat : risotto au vin rouge, rouget à la plancha et copeaux de betteraves rouges. Remarque : Un trio de cépages sudistes. Des vinifications bien maîtrisées avec un style recherché. Le tannat nous montre un autre aspect de son visage. Bravo.

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau

Plaisirs du vin
Marmande