



Producteur : Domaine de La Madura

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 32.00 \$

Appellation : Vin de Pays d'Oc

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Cyril & Nadia Bourgne

Géologie du sol : Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul

Encépagement : Sauvignon Blanc (74%) et piquepoul (26%)

Vinification : Pressurage lent, débouillage et fermentation en cuve.

Élevage : Sur lies en cuves inox.

Aspect gustatif : Fraîcheur et gras s'équilibrent bien en bouche pour soutenir ces arômes en longueur et leur conférant un registre aérien.

Aspect olfactif : Très fondu, le nez mêle des notes de pêche blanches, d'abricot, de pâte de coing, de verveine avec de l'amande grillée avec un peu d'acidulé.

Accord vin et mets : Cette cuvée trouvera toute sa place pour accompagner apéritifs, tapas et poissons grillés en particulier. Sa structure et sa fraîcheur lui permettront aussi de se marier à de nombreux autres mets plus riches, comme avec des plats orientaux avec curcuma, curry ou gingembre.

Le domaine :

Tous deux originaires du Languedoc, Cyril et Nadia quittent Bordeaux en 1999 en acquérant à Saint-Chinian le domaine La Madura, petit vignoble constitué d'une mosaïque de parcelles, autant par sa diversité de cépages, de sols, d'altitudes et de microclimats qui constitue un atout important du domaine, permettant d'y produire une large palette de vins dont la complémentarité afin d'assembler des cuvées équilibrées. Tout cela, ainsi que la biodiversité et les sols vivants, travaillés par l'ancien propriétaire dans une approche paysanne, les ont convaincus du grand potentiel des terroirs de La Madura.