



IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT BLANC " L' HORT BLANC " 2024 D. LES GRANDES COSTES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 33% roussane, 33% sauvignon, 33% rolle, 1% muscat
petit grain

Note de dégustation :

Belle robe jaune brillante, moyennement soutenue. Le nez offre des arômes de fruits à chair blanche et à chair jaune (poire, mirabelle) ainsi qu'une note florale d'acacia. En bouche, c'est un vin blanc assez puissant et gras, qui présente une belle onctuosité et une matière concentrée. Il possède juste ce qu'il faut d'acidité ainsi qu'une pointe d'amertume lui apportant de la fraîcheur et un bon équilibre. Longue persistance aromatique.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une recette de poisson et fenouil, ou avec des tonalités anisées.
Parfait avec une viande blanche tel qu'un poulet à l'estragon. Bien adapté à une cuisine asiatique un peu piquante.

Commentaires du sommelier :

L'Hort, c'est une nouvelle cuvée créée par Jean-Christophe Granier, propriétaire du domaine Les Grandes Costes au cœur du vignoble du Pic Saint Loup en Languedoc. Ce vigneron-artiste ose un assemblage rare mais ô combien réussi (33% roussane, 33% sauvignon, 33% rolle, 1% muscat petit grain). L'élevage en cuve inox et sur lies préserve de la fraîcheur tout en apportant du gras et de l'onctuosité à ce grand vin blanc de gastronomie.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

