



IGP PAYS DU GARD BLANC " LE PETIT
AZEGAT " 2023 DOMAINE DE
TAVERNEL / BIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : colombard, muscat, gewürztraminer, vermentino

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Nez intense présentant des arômes floraux et muscatés très agréables ainsi que des notes de fruits blancs tels que les poires et la pêche. La bouche est toute en légèreté, fruité et fraîcheur. Vin blanc sec et aromatique.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Un apéritif idéal qui pourrait aussi se marier à quelques asperges vapeur (en saison) ou à des salades légères, voir un filet de poisson grillé.

Commentaires du sommelier :

Assemblage inédit et parfaitement réussi dans un style sec, léger, fruité, florale et délicieusement parfumé. Acheté en 1930 par le grand-père de Mme Denise Compagne, le Mas du Petit Azégat est situé en Camargue, dans le Parc Naturel Régional. Les 15 hectares de vignes sont conduits en agriculture biologique depuis 1987. Les premières traces du Mas remontent à 1385, et il faudra attendre 1605 qu'un certain Jean d'Azégat lui prête son nom. Les arcades sur la façade arrière du Mas témoignent

du passé Napoléonien, à l'époque où la bâtisse servait de haras impériaux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

