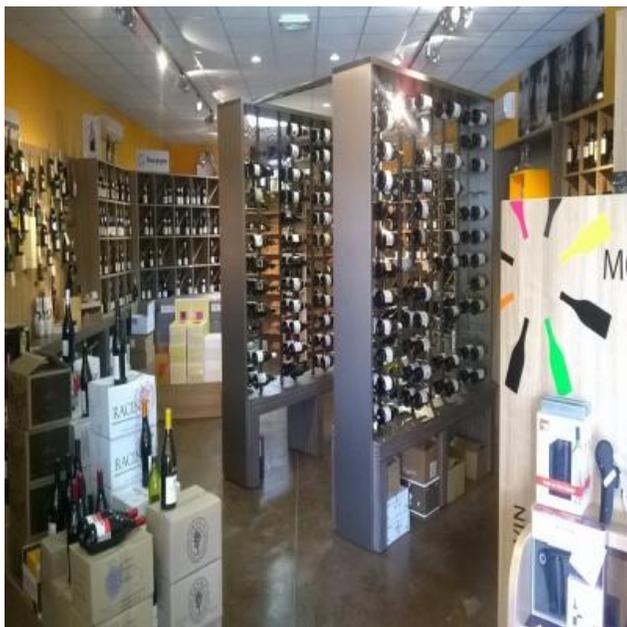


DOMAINE DU PEYRA



Accords mets et vins

Partenaire idéal pour vos apéritifs entre amis, les parilladas de fêtes, les volailles cuisinées, certains fromages à pâte dure.

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : François Fourel
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Domaine : Domaine du Peyra

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Beurré et toasté, éclatant de fruits frais
Bouche : Ronde, grasse avec des notes d'ananas mûr, rapidement rafraîchies par une belle vivacité
Finale : Longue, toute en fraîcheur et minéralité
Garde : A boire dans les 2 ans
Température de service : 12°

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-est de Montpellier
Cépage : Chardonnay 100%
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : A basses températures en cuve inox thermo-régulées
Elevage : Elevage cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente. Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrain de jeu de ces années d'insouciance. Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement été attiré par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine de certaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi. J'allais faire un Pic rouge, mon Pic ! Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite. Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic. 12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontré par ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas. Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera à la perfection tous vos moments de convivialité. Bonne dégustation ! François Fourel, épicurien du vin !

