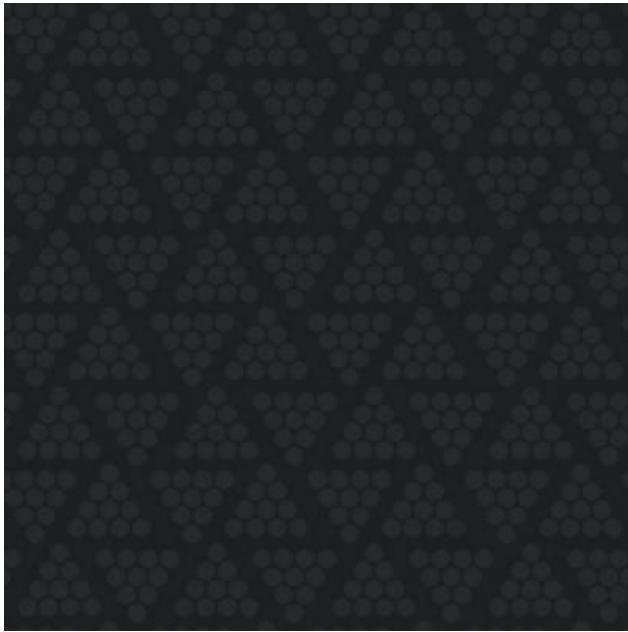


DOMAINE DU PEYRA



Accords mets et vins

Apéritif, rougets grillés, asperges

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-est de Montpellier
Cépage : Viognier 100%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : A basse température en cuve inox thermo-régulée
Elevage : Elevage cuve

Dégustation

Robe : Brillante
Nez : Exubérant de fruit à chair blanche
Bouche : Débordante de fraîcheur
Finale : Longue et suave
Garde : A boire dans les 2 ans
Température de service : 12°

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 terrainde 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 éterattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines 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 rencontrépar 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 !

