

Domaine Christophe Peyrus blanc 2018



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): C. PEYRUS (Reboussiers)

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: carignan blanc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. PEYRUS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Christophe Peyrus blanc 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée : Christophe PEYRUS

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Appellation : Vin de France

Cépages : Carignan Blanc, Clairette, Grenache Gris, Malvoisie

Elevage : Demi muids pendant 9 mois

Température de Service : 14 °C

Potentiel de Garde : 2 ans et plus

Caractères : Facettes gourmandes, simples et sapides. Le fruit et la fraîcheur y sont présents.

Terroir : Brin de terre exceptionnel par son exposition, son altitude et son origine géologique. Issu de l'origine du Pic Saint-Loup au secondaire, ce lieu appelé *paléo cuesta* est la conséquence de la déformation de la plaque sud ouest de l'appellation, par laquelle on accède au sommet du Pic.

Le sol y est très complexe et unique par son originalité, les calcaires durs, les calcaires à silex et les résurgences dolomitiques sont présentes à l'affleurement du terroir.

Description brève du produit :

Nouveau challenge du vinificateur du Clos Marie, ce superbe blanc porte l'appellation "Vin de France" car l'appellation Pic Saint Loup n'existe pas en blanc. Les amateurs de grands blancs du sud seront comblés : c'est l'artiste Christophe Peyrus qui les a élaborés !