Gourmandaz - Patrimoine Blanc

Domaine de Gourmandaz

Découvrez le "Patrimoine Blanc" de Gourmandaz, un vin blanc d'exception qui célèbre la richesse de notre patrimoine viticole. Cet assemblage harmonieux de Chardonnay et de Pinot Gris, élevé en barrique, offre une expérience gustative unique. Le Chardonnay apporte fraîcheur et minéralité, tandis que le Pinot Gris apporte du corps et des arômes fruités, créant une complexité subtile et raffinée. Nos raisins sont soigneusement cueillis à la main et chaque cépage est vinifié séparément pour préserver leur caractère distinct. L'élevage en barrique, d'une durée de 8 à 10 mois en fonction du millésime, ajoute une dimension supplémentaire à ce vin. Cependant, le boisé est subtil, car nous utilisons des barriques de différents âges, mettant en valeur les caractéristiques naturelles du vin sans masquer sa personnalité. Le "Patrimoine Blanc" est un compagnon idéal pour accompagner vos dégustations de poissons, de fromages fins ou de viandes blanches. Sa structure, sa fraîcheur et ses arômes délicats en font un vin polyvalent qui saura sublimer vos mets préférés. Découvrez l'essence même de notre patrimoine viticole à travers ce vin d'exception, fruit de notre savoir-faire et de notre passion pour la qualité.

Millésime: 2021 | **Contenance:** 70cl

n° 1291 | 14 En stock

19.40 CHF / Bouteille(s)

Type de vin
Blanc

Cépages
Chardonnay, Pinot Gris

AOC
Bonvillars

Style de Vin
Fruité
Floral
Structuré

Accords
Poisson
Fromage
Viande blanche