Domaine Haut Courchamp

Le blanc



Le Domaine Haut Courchamp est un producteur de vin situé à Saint-Christol, dans l'Hérault, en France. Ce domaine familial de 15 hectares est reconnu pour son engagement en faveur de l'agro-écologie et de la qualité. Pascal Conge, le vigneron, signe ses propres cuvées, vinifiées sans sulfite, et laisse paître ses brebis pour maintenir le couvert végétal du vignoble. Les vins du Domaine Haut Courchamp sont appréciés pour leur fraicheur, intensité et élégance, offrant une expérience sensorielle inoubliable.

TERROIR : IGP Pays d'Oc 12.5% vol 75cl

CÉPAGE : 100 % sauvignon.

VINIFICATION : Fermentation basses températures. Bâtonnages manuels réguliers dès la fin de la fermentation.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Pour accompagner ce vin, pensez à des mets légers et frais. Les fruits de mer comme les huitres ou les moules marinières, les poissons grillés ainsi qu'une salade aux agrumes révèleraient magnifiquement ses qualités. Les plats régionaux tels que la brandade de morue pourraient aussi être de très bons alliés.

GARDE : Entre 1 et 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est limpide aux reflets paille. Le nez est expressif, complexe : vanille, coing, ananas, et une pointe de frangipane. La bouche est désaltérante, gourmande, avec une finale minérale.