Domaine Haut Courchamp

Ecole de la patience - 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 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 80% roussane, 20% sauvignon.

VINIFICATION : Elle se concentre sur l'élevage sur lies pendant six mois en amphores Ce processus est essentiel pour obtenir un vin blanc de qualité.

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

ACCORDS METS ET VIN : Idéal avec des plats méditerranéens, comme des poissons grillés. Il peut aussi accompagner des fromages ainsi qu'une volaille.

GARDE : Entre 2 et 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est limpide aux reflets jaune paille. Le nez est expressif, fin, complexe, alliant des notes fruitées (abricot, exotique) et des notes grillées beurrées, miellées. La bouche est élégante, ronde avec une finale sur la fraicheur et la minéralité.