Domaine la Pèira

Grande cuvée - blanc



Le domaine La Pèira est situé dans la la commune de Saint André de Sangonis dans le département de l'hérault. En 2024, La Pèira est considéré par beaucoup comme l'un des meilleurs domaines viticoles de France. Rob Dougan et Karine Ahton en sont les propriétaires. Ayant vu le jour seulement en 2004, La Pèira fait partie des popriétés du Languedoc Roussillon qui ont conribué à modifier le paysage et l'horizon de leur appellation.

TERROIR : IGP Pays d'Hérault 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Viognier, roussanne, marsanne.

VINIFICATION : Pressurage en petits pressoirs pneumatiques. Cépages fermentés séparément en barriques entre 18 et 20°C, bâtonnages réguliers.
Elevage 18 mois en barriques sur lies fines.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : A déguster sur des poissons, une bouillabaisse, un beau plateau de fromage.

GARDE : Boire ou garder

SPÉCIFICITÉS : Une robe jaune clair. Un nez de fruits jaunes et blancs. La bouche est subtile, fine, très minérale, longue, avec une belle matière et toujours de l'élégance, de la classe.