



La Belle Aude

C'est un blanc de plaisir, charnu mais équilibré, du genre que l'on ouvre aussi bien pour un apéro entre copains que sur un dîner plus chic. De sa robe jaune dorée s'évadent des parfums de grillé, de tabac blond, d'ananas et de pêches blanches. La bouche, grasse et charnue, d'une acidité suffisante, concentre les arômes déjà perçus au nez, renforcés par des accents de pain d'épices.

Ce minervois blanc, élaboré à partir de 90 % de marsanne et 10 % de muscat petit grain, mûrit sur un terroir très particulier, au pied d'un ancien glacier implanté sur les calcaires et les marnes arrachés par les glaces à la montagne.

Les raisins en limite de surmaturité sont vendangés aux heures fraîches de la matinée, avant d'être directement pressurés. Le moût est débourbé par le froid et vinifié avec une fermentation thermorégulée. L'élevage se poursuit naturellement sur lies fines, en cuve et dure 3 mois avant la mise en bouteilles.

Température de service : 6 à 8° C.

Garde : l'habitude veut qu'on le boive dans l'année qui suit sa mise, mais franchement, cette - mauvaise ? – habitude tient surtout au fait que nous l'aimons tellement sur le fruit qu'il n'en reste plus une bouteille quand arrive le nouveau millésime. Si nous étions plus raisonnables, nous le garderions 3 à 4 ans...

Accords : après l'apéritif, ce vin blanc se sert sur des plats qu'ordinairement vous accorderiez avec un rouge léger : un sandre sauce moutarde et thym, un magret de canard laqué au miel d'acacia et au citron vert, des poissons en sauce, à la crème, des Saint-Jacques ou coquillages au four, des fromages de caractère...



Domaine Borie de Maurel

SARL Borie de Maurel, rue de la Sallèle 34210 Félines-Minervoies, Hérault France.

Tél. 04 68 91 68 58. contact@boriedemaurel.fr