



DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE

DOMAINE DE L'OSTAL GRAND VIN BLANC 2023

AOC MINERVOIS

Au cœur du village de La Livinière, au pied de la Montagne Noire, Jean-Michel Cazes découvre un terroir d'exception et crée le Domaine de L'Ostal. Au milieu d'une nature préservée, entre chênes verts et cyprès, la propriété de 150 ha (dont 60 ha de vignes et 25 ha d'oliviers) possède tous les atouts nécessaires à la création d'un grand vin du Languedoc. En 2007, une parcelle de 2,5 ha a été sélectionnée pour y planter des cépages blancs de la vallée septentrionale du Rhône (Roussanne, Marsanne et Viognier).



  @domainedelostal

Le terroir

Vignoble planté à flanc de coteaux, exposition sud-est, altitude raisonnable : 150m. Sol profond et frais constitué de surfaces marneuses et d'argiles limitées en profondeur par des grès calcaires. Parcelle protégée des vents forts par le bois qui l'entoure.

Le millésime

L'année 2023 est marquée par un très bel ensoleillement et de faibles précipitations. L'été chaud, sec et venteux permet d'obtenir une récolte à parfaite maturité dans des conditions sanitaires excellentes. Les vendanges se déroulent ainsi dans de très bonnes conditions à la fin du mois d'août et la première quinzaine de septembre.

La récolte des blancs est effectuée la nuit pour garder un maximum de fraîcheur et préserver le potentiel aromatique des baies. Ce sont des petites baies, très concentrées en arômes, qui ont permis de garder un bon équilibre entre fraîcheur et richesse.

Vinification

Une fois les vendanges terminées, le pressurage se fait sur grappes entières, permettant un traitement en douceur des raisins.

Notes de dégustation

Avec sa robe brillante et jaune dorée, le Grand Vin Blanc 2023 révèle un nez dense sur des notes de coing, d'agrumes confits et une touche boisée, légèrement briochée. La bouche, suave et parfumée, présente un parfait équilibre entre fraîcheur et opulence. Ce vin offre un bon potentiel de garde et il évoluera vers des notes miellées et de fruits secs.

Assemblage

40 % Roussanne, 40 % Marsanne, 10 % Viognier, 10 % Muscat

Degré d'alcool

13,5 % vol.

Elevage

7 mois en barriques de deux vins

Accords

Homard grillé, sauce à la truffe
Quenelle de brochet, sauce Nantua
Saint Nectaire fermier



VEGAN