

Fiche Technique – Les Grappes 2024

IGP Côtes de Gascogne – Domaine Maouries

Les Grappes 2024 est un vin blanc frais et aromatique qui reflète parfaitement l'esprit des vins de Gascogne. Issu d'un assemblage de Sauvignon et de Chardonnay, il séduit par son expression fruitée, sa légèreté et son équilibre. Cette cuvée privilégie la gourmandise et la buvabilité, offrant un vin accessible et convivial, idéal pour les moments de partage.

Notes de dégustation

La robe est claire et lumineuse, aux reflets pâles et brillants. Le nez s'ouvre sur des arômes expressifs d'agrumes frais, de citron et de pamplemousse, accompagnés de notes exotiques évoquant le fruit de la passion. À l'aération apparaissent également de délicates touches de fruits blancs et une pointe florale. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante. Le vin développe une belle intensité aromatique dominée par les agrumes et les fruits exotiques, soutenue par une acidité équilibrée qui apporte beaucoup de fraîcheur. La finale est légère, nette et très désaltérante, invitant naturellement à reprendre un verre.

Domaine	Domaine Maouries
Cuvée	Les Grappes
Millésime	2024
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Région	Gascogne – Sud-Ouest de la France
Cépages	60 % Sauvignon – 40 % Chardonnay
Alcool	11 % vol.
Style	Vin blanc sec, frais et aromatique
Température de service	8 – 10 °C
Accords mets & vins	Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, salades estivales
Potentiel de garde	À déguster dans sa jeunesse pour préserver sa fraîcheur