

Domaine

Dom. Le Bosc

Dans le sud de la France, près du charmant village de Vias et à seulement 20 kilomètres à l'est de Béziers, se trouve l'historique Domaine du Bosc. Après 42 années de viticulture, la famille Bésinet a transmis le domaine en 2024 à la famille Vic. Depuis lors, Aurélie et Jérôme Vic dirigent l'ensemble de la production, avec respect pour le passé et une vision claire de l'avenir.

Les vignobles s'étendent sur 80 hectares, implantés sur un sol volcanique et riche en matière organique, dans la région d'Agde, à quelques kilomètres de la mer Méditerranée. Ce terroir d'exception confère aux vins leur caractère distinctif et leur complexité.

Le Domaine du Bosc adopte une approche durable et respectueuse de l'environnement. Les sols sont régulièrement labourés et enrichis naturellement, toujours dans le souci de préserver l'équilibre écologique et la qualité.

Vinification

Après la récolte mécanique, les raisins sont séparés des feuilles et des rafles. Ils sont ensuite refroidis dans des cuves inox thermorégulées. Après un pressurage mécanique doux et un débourbage (séparation du jus et des matières solides), la fermentation alcoolique se déroule à nouveau en cuves inox à basse température pendant 12 jours. Le vin vieillit ensuite en cuves inox afin d'améliorer son équilibre et sa richesse aromatique.

Dégustation

Ce vin blanc présente une robe éclatante de couleur jaune paille. Au nez, se développent des arômes de fleurs jaunes et de tilleul, accompagnés de notes de poire et d'agrumes. En bouche, il ne dément pas ces arômes vifs et équilibrés, avec une belle finale persistante. Après un certain temps d'évolution, on perçoit clairement que ce vin est issu d'un terroir volcanique.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Scampi | Barbecue | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8-10°C

Profil de goût: Rond et souple

