

# FICHE TECHNIQUE : LE PETIT MINOIST

**Benoist Gérard & Mimie Mathy**

"Une cuvée de prestige issue d'une parcelle dominante, offrant une complexité rare et une texture veloutée."

## Identité du Vin

- **Appellation** : Vin de France (Terroir de Vaison-la-Romaine)
- **Vigneron** : Benoist Gérard
- **Nom de la Cuvée** : La Vigie (référence à l'emplacement de la parcelle)
- **Cépages** : Assemblage d'influence rhodanienne : **90% Grenache blanc, 10% Clairette.**
- **Culture** : Conduite en **Biodynamie** (respect du calendrier lunaire et des cycles naturels).

## Profil Organoleptique

- **Robe** : Dorée soutenue et brillante, témoignant d'une belle maturité des baies et de l'élevage sous bois.
- **Nez** : Très expressif et complexe. On y trouve des arômes de **fruits jaunes mûrs** (pêche), de **fruits exotiques**(mangue, ananas), complétés par des notes toastées, beurrées et crémeuses.
- **Bouche** : L'attaque est fraîche, rapidement relayée par une grande rondeur et une matière généreuse. L'équilibre est parfait entre la richesse du fruit, les notes boisées élégantes et une acidité maîtrisée qui étire la finale.

## Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **11°C et 13°C** (ne pas servir trop froid pour laisser les arômes boisés s'exprimer).
- **Potentiel de garde** : À déguster dès maintenant, mais possède une structure permettant une garde de **1 à 5 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
  - **Plats épicés** : Curry de crevettes ou cuisine asiatique raffinée.
  - **Gastronomie** : Poissons en sauce (beurre blanc), noix de Saint-Jacques poêlées.
  - **Fromages** : Fromages au four (Mont d'Or) ou fromages crémeux et affinés.

- **Végétal** : Légumes grillés à la plancha avec des herbes de Provence.

### **Le Mot du Sommelier**

*La Vigie est la démonstration que le Grenache Blanc, lorsqu'il est cultivé avec soin en altitude et élevé avec précision, peut atteindre une noblesse incroyable. C'est un vin blanc "de corps", capable de tenir tête à des plats de caractère. Une cuvée qui porte bien son nom, dominant le domaine par sa stature.*