Domaine Coudoulet "Viognier de Fontgaline" IGP OC Blanc 2024



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Viognier
Profil: Boisé, Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un grand Viognier, d'une élégance et d'une classe folle"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne pendant 6 mois

Vinification

Vendange mécanique égrappée. pressurage pneumatique. débourbage 48 h au froid puis levurage pour fermentation alcoolique.

Histoire de la Cuvée

Gamme de produits en mono cépage

Accords Mets & Vins

Crevettes marinées aux agrumes, carpaccio d'ananas, soupe de choux fleur au safran.

Dégustation

La robe jaune soleil , le nez expressif de fruits à chair blanches (poire), la bouche équilibrée entre fraîcheur et gras aux notes vanillées, subtilement boisée confèrent à ce vin un type méditerranéen.

Température de Service

10-12°C

Potentiel de Garde

3-5 ans