

Alliance Minervois "Code Cépages - Viognier" IGP Oc Blanc 2024

7,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale
, Terra vitis
Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Viognier
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un Viognier absolument typique."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vendange de nuit. Pressurage pneumatique direct avec séparation des jus des différentes pressées. Fermentation sous température contrôlée. Soutirage, pas de fermentation malolactique pour conserver au vin toute sa fraîcheur.

Histoire de la Cuvée

La gamme "Code Cépage" est une série de cuvées en mono cépage.

Accords Mets & Vins

Flan aux Asperges, Soupe de Petits Pois/Coco, Tartare de Saumon.

Dégustation

Un Viognier dans toute sa splendeur : la robe jaune doré, le nez expressif aux notes de fruits exotiques (mangue) et d'abricot, la bouche longue et pleine rendent ce vin parfait pour un apéritif ou un dessert.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans