Domaine de Massiac "Sauvignon" IGP Oc Blanc 2025



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Cette cuvée confirme tout son potentiel et révèle en plus une très belle régularité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Notre sauvignon est issu d'un assemblage de vielle et de jeune vignes. Grace à cela il allie habilement fraicheur, complexité et équilibre gustatif

Accords Mets & Vins

Salade de coquillages sauce Hollandaise, Ceviche de Daurade, Bruschetta Chèvre Aubergine.

Dégustation

Un nez fin et minéral teinté de notes de Fruits de la Passion et de Pamplemousse très caractéristique de ce cépage. La bouche très dynamique conforte la gourmandise aperçue au nez en basculant sur des arômes de Mangue, de Citron Vert et d'Aubépine.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

2-3 ans