Domaine du Somail "Zya" Vin de France Blanc 2022



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: Vin de France
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Roussanne, Chardonnay
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un joli blanc de gastronomie que j'adore associer sur de la volaille en sauce... c'est mon péché mignon !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Elevage en cuve inox, Collage, Filtration légère, Elevage sur lies.

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine.

Accords Mets & Vins

Faisan à la crème, Mont d'Or au four, Quenelles de Brochet

Dégustation

Couleur or jaune, limpide, reflets jaune paille. Nez élégant, fin, arômes de fleurs blanches, arômes de genêt, arômes de lys, arômes d'ananas, arômes de pamplemousse. Bouche harmonieuse, généreuse, enveloppée, subtiles notes de fleurs blanches, intenses notes de pamplemousse, souple, bonne intensité, bonne persistance.

Température de Service

13-14°C

Potentiel de Garde

7-8 ans