Domaine l'Amiral "L'Odyssée" IGP Oc Blanc 2023



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Marsanne, Viognier, Sauvignon Blanc
Profil: Epicé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Vin de gastronomie par excellence, il présente un volume et un style qui satisfera vos plus belles tables."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

L’odyssée, plus qu’un voyage, une aventure gustative vers des contrées lointaines, agrumes, pamplemousse, ananas et fruit de la passion se mélangent en bouche. Ample, équilibrée et fraiche, la sensation vous surprendra par une finale minérale presqu’anisée. Longue persistance aromatique pour ce vin fruité et pourtant sec. Il n’est pas sucré !

Accords Mets & Vins

Bar au sel, loup sauce fenouil, maquereau au four, comté fruité, brillât savarin, et pourquoi pas un poulet à l’ananas

Dégustation

Belle robe jaune pâle, brillante. Le nez séduit par sa fraîcheur, ses arômes d’agrumes et sa pointe citronnée. La bouche est ample, équilibrée et très fraîche. Elle vous surprend par sa finale minérale, presque anisée et sa persistance aromatique

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

3-4 ans