

Domaine Sibille "Viognier" IGP Oc Blanc 2024

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Fruité: 3

Degré: 13.5°

Cépages: Viognier

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Richesse, générosité et gourmandise... l'apanage du Viognier, ici concentré dans un vin aux accents somme toute assez sudiste.""

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges mécaniques, pressurage, réduction des sulfites (bioprotection), élevage sur lies totales, assemblage

Histoire de la Cuvée

Nom du cépage

Accords Mets & Vins

Daurade au four, loup grillé au fenouil, rougets grillés, poêlée de seiches, tapas, salades composées, feuilletés, quiches, fromage de chèvre frais, coquillages, poissons grillés, tartare de saumon, gruyère, Comté, Pélardon frais

Dégustation

Vin fruité, net sur l'abricot, sec et ample grâce à l'intense élevage sur lies

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1 à 3 ans