Domaine de l'Herbe Sainte "Harmonie Viognier" IGP Oc Blanc 2023



11,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Viognier
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Viognier de haute gastronomie, riche, voluptueux, finement boisé."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Fût de Chêne Français

Vinification

Egrappage total, Fermentation thermo?régulée, Pressurage, Débourbage. Collage, Filtration légère

Histoire de la Cuvée

Le Terroir « Empare Nord » situé en bord de rivière sur sol sablo-limoneux est un sol profond, frais, qui est sensible aux gelées et confère au viognier des notes florales et de la vivacité. En 2017 cette parcelle a été gelée à 100%. Les Terroirs de « Laval » et de « Poux de Gourb » est un sol de Garrigues, profond et gardant de la fraîcheur donnant une belle expression exotique et abricoté du Viognier

Accords Mets & Vins

Cuisses de Grenouille, Tataki de Thon, Mon d'Or au grill

Dégustation

Couleur or vert, limpide, reflets or vert. Nez aromatique, harmonieux, arômes de fleurs, arômes d'ananas, arômes de fruits de la passion, arômes de fruits exotiques. Bouche aromatique, délicate, gouleyante, notes de fleurs, notes d'ananas, notes de fruits exotiques, tanins ronds, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

Température de Service

13-14°c

Potentiel de Garde

2-3 ans