

Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Mont Ségonne Sauvignon" IGP Oc Blanc 2022

6,15 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Palmarès: Concours des Vins de la Coopération - Or, Concours Général Agricole de Paris Or

Puissant: 1

Fruité: 3

Cépages: Sauvignon Blanc

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Simple, efficace et pas cher... le top !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Sauvignon 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille au printemps

Agriculture Biologique

Certifié Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmarès

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2022

Médaille d'Or au Concours des Vins de la Coopération 2022

Histoire de la Cuvée

Le "Mont Ségonne" est le point culminant de la Serre d'Oupia qui domine les villages de Pouzols et Mailhac

Accords Mets & Vins

Association avec les entrées de la mer, les huîtres et les fromages de chèvre

Dégustation

Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez très concentré expressif d'agrumes et de fruits exotiques. Vin sec à l'attaque vive. Beaucoup de fraîcheur et de persistance

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans