

Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Mont Ségonne Viognier" IGP Oc Blanc 2025

6,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Palmarès: Concours des Vins de la Coopération - Argent

Puissant: 1

Fruité: 3

Cépages: Viognier

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Du plaisir et du fruit à l'état brut. Un délice."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures.

Elevage sur lies fines, mise en bouteille précoce pour piéger le maximum d'arômes

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

Apéritifs et tapas

Dégustation

Nez fin et délicat de fruits avec une pointe d'abricot sec. La bouche est ronde, tout en douceur

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans