

Domaine Sibille "Chardonnay" IGP Pays d'Oc Blanc 2024

12,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Chardonnay

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le Chardonnay dans toute sa splendeur : croquant, généreux, réconfortant."

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, quiches, fromage de chèvre frais, coquillages, poissons grillés, tartare de saumon, comté, pèlardon frais, accras de morue

Dégustation

Cuvée sur le fruit frais, sans boisé, bouche fraîche mais enveloppée grâce à l'élevage sur lies totales

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans