Domaine Les Combes Cachées "Le Bois de la Martelle" IGP Oc Blanc 2023



17,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Viognier
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un grand blanc de gastronomie, capable d'accompagner les plus belles tables."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Vendanges manuelles. Vendanges entières, Fermentation en demi?muid d'un vin, Pressurage.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée le bois de la martelle, issu d'une parcelle de 55 ares, au lieu?dit la martelle à siran, est le fruit d'un élevage soigné de 12
mois en barriques de chêne de 400 litres, lui conférant volume, complexité sans altérer sa fraîcheur. nez d'écorces d'orange, de
dattes, de melon confit avec des notes vanillées. après une bonne attaque, le bois, discret, permet d'équilibrer la puissance du
viognier. finale fraîche et salée, sur les fruits confits.

Accords Mets & Vins

Plats épicés, spécialités orientales.

Dégustation

OEIL : Couleur jaune, intense.
NEZ : Aromatique, complexe, arômes de datte, arômes de melon, arômes d'orange, arômes de vanille.
BOUCHE : Fraîche, généreuse.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans