Domaine Lou Colombier "Chardonnay" IGP Oc Blanc 2024

8,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Simple et efficace. Pas besoin d'aller chercher plus loin le vin de votre prochain apéritif."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage direct, fermentation à basse température, élevage en cuve Inox.

Histoire de la Cuvée

Nom du cépage.

Accords Mets & Vins

Poissons grillés et en sauce, fruits de mer, fromages.

Dégustation

Ce blanc d'un jaune pâle aux reflets argentés laisse apparaitre un nez de pêche blanche, d'abricot et de fleurs blanches. La bouche se veut puissante et gourmande avec une belle acidité qui amène fraîcheur et délicatesse.

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

1-2 ans