Domaine Saint Antoine "Découverte" IGP Oc Blanc 2023



10,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: IGP Oc
Boisé: 2
Puissant: 3
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Viognier
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vin riche au profil très "gastronomique" qui accompagnera parfaitement vos plats en sauce, viandes blanches ou poissons de roche."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve bien qu'une partie de la récolte passe en fût de chêne

Vinification

Macération de 6 heures suivi d'un pressurage long et doux avant la fermentation. Vinification traditionnelle à basse température.

Histoire de la Cuvée

Comme l'affirmait l'adage latin : In vino veritas. En suivant ce précepte, ce sont des vins sincères que le Domaine Saint Antoine veut proposer. Ainsi, notre credo est immuable : « Nous voulons lever la mystique du vin en dissipant le brouillard ». Si l'amateur de vin devient donc également sommelier, c'est grâce aux indications de notre caviste. L'acheteur saura quels arômes l'attendront à l'ouverture de la bouteille grâce aux sigles que nous avons apposés sur l'étiquette du vin et dont la compréhension est internationale. Que ce soit l'intense parfum d'abricot, la légèreté des notes de framboises mûries au soleil, les saveurs du poivre noir ou encore le doux arôme du chocolat : on ne peut pas servir un vin avec plus d'honnêteté. Jetez-y un coup d'œil !

Quand nous avons repris le domaine en 2011, le cépage "Viognier" nous était presque inconnu – à tort, comme nous avons pu le constater. Presqu`à l'abandon il y a trente ans, le Viognier a été redécouvert depuis par nous comme par nos confrères.

Accords Mets & Vins

A déguster avec un poulet aux écrevisses, des sushis ou une rouille de sèche à la sétoise

Dégustation

Le bouquet est riche, complexe et élégant. Nous retrouvons des arômes d'abricot, de pêche et d'acacia Cette complexité se confirme en bouche, où elle est corsée et pleine de saveur avec une bonne structure

Température de Service

9-11°c

Potentiel de Garde

3-4 ans