

Domaine Saint Antoine "Les bons vivants" IGP Oc Blanc 2023



9,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Fruité: 3

Cépages: Chardonnay

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un chardonnay plein de soleil."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois
Élevage

En cuve

Vinification

Vendanges mécaniques à maturité optimale. 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.

Accords Mets & Vins

A déguster en apéritif, avec du poisson ou avec du fromage

Dégustation

Un nez intense et une bouche ample accompagnée d'arômes floraux et de fruits blancs. Finale fraîche portée par une légère acidité.

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans