Domaine Massiac "Pourquoi Pas" IGP OC Blanc 2024



7,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Viognier, Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Cette cuvée confirme tout son potentiel et révèle en plus une très belle régularité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Notre sauvignon est issu d'un assemblage de vielle et de jeune vignes. Grace à cela il allie habilement fraicheur, complexité et équilibre gustatif.

Le Viognier vient apporter plus de corps et de complexité sur des notes de fruits exotiques.

Accords Mets & Vins

Apéritif aux fruits de mer - Tourte au saumon.

Dégustation

Un nez fin et minéral teinté de notes de Fruits de la Passion et de Pamplemousse très caractéristique de ce cépage. La bouche très dynamique conforte la gourmandise aperçue au nez en basculant sur des arômes de Mangue, de Citron Vert et d'Aubépine.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

2-3 ans