



VIN DE FRANCE BLANC 2023 " LES
SARMENTS D'HIPPOCRATE " LE CLOS
DES SAUMANES / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 67% viognier, 22% grenache blanc, 11% clairette

Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune pâle et cristalline. Le nez, parfumé à souhait, exprime un caractère floral et fruité rappelant notamment la violette, la pêche et les abricots. En bouche, c'est un vin blanc sec, souple et suave. Il possède de la puissance et de l'élégance. Finale généreuse et fruitée.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des mets parfumés tels que des St Jacques snackées au curry vert, un poisson blanc citronnelle et lait de coco ou un poulet à l'indienne

Commentaires du sommelier :

Médecin avant de devenir vigneron, Robert Janer a naturellement nommé cette cuvée originale « Les Sarments d'Hippocrate ». Ce vin blanc généreusement fruité et issu principalement de viognier cultivé en bio sur le splendide terroir de galets roulés du village de Châteauneuf de Gadagne. Laissez vous séduire par ce blanc sec et délicieusement parfumé.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

