



IGP PAYS D'OC DOM MINVAL 2023 "
CHARDONNAY VIOGNIER " PREMIUM
CV

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% Chardonnay et 50% Viognier



Note de dégustation :

Couleur jaune citron soutenue.

Nez intense aux arômes de fruits mûrs, de fruits exotiques et d'agréables notes boisées et épicées. Bouche ronde et souple avec beaucoup de gras et de longueur. Des notes de fruits mûrs se retrouvent en bouche pour une finale longue et équilibrée.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons et crustacés en sauce (cabillaud sauce crème et petits légumes, nage de poisson, homard au beurre).

Commentaires du sommelier :

L'alliance du chardonnay et du viognier sur le joli terroir d'Ouveillan, près de Narbonne, offre un vin souple aux doux parfums de fruits jaunes et de fruits exotiques. Irrésistible !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

