



IGP PAYS D'OC BLANC 2024 " FINE GUEULE " CELLIER DU PIC

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : chardonnay, grenache blanc, roussanne, marsanne

Note de dégustation :

Belle robe jaune pâle à reflets verts. Le nez dévoile une grande fraîcheur aromatique avec des notes de fruits blancs, d'agrumes ainsi qu'une subtile touche minérale. Au palais, c'est un vin léger, vif et plaisant. Il séduira de nombreux palais en quête d'un vin agréable, en toute simplicité.

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrées de coquillages et crustacés, moules au vin blanc, viandes blanches en préparations légères, fromages (chèvre).

Commentaires du sommelier :

Le Languedoc est depuis fort longtemps un territoire riche de ses vignobles aux multiples facettes. L'art de l'assemblage des différents terroirs et cépages est une tradition et un savoir-faire unique. Marier les raisins venant de zones d'altitude à ceux de la plaine, de coteaux ou de plateaux permet d'obtenir un équilibre très intéressant. Au-delà de cette harmonie offerte dans le verre, cette cuvée s'associera à de nombreux plats et repas gourmands.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

