IGP PAYS D'OC BLANC " ALICE (1820) " 2023 ARTISANS PARTISANS / OLLIEUX / BIO

Pays	France
Région :	Languedoc Roussillon
Sous région :	
Cépage(s) :	50% grenache blanc, 35% vermentino, 15% chenin



Note de dégustation :

Vin blanc pâle aux reflets or. Le nez exprime des arômes fruités rappelant les fruits blancs (pêche, poire) et les agrumes ainsi qu'une délicate touche florale. Au palais, c'est un vin blanc sec, avec une belle ampleur en milieu de bouche et finissant sur une fraicheur finement équilibrée.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal dès l'apéritif, avec de la rillette de saumon. Entrée de terrine ou filet de poissons, wok de scampis et légumes croquants.

Commentaires du sommelier :

Pierre Borie est un vigneron de référence en culture biologique sur le secteur de Boutenac, dans le massif des Corbières. Son style tend vers la légèreté, la précision et la pureté autant en vins blancs, qu'en rouges ou en rosés. Alice (1820) est un hommage à l'une des premières femmes vigneronnes de la région. Un lien familial avec le domaine historique des Borie.

Puissance