



VIN DE FRANCE BLANC 2024 " SOPHIE " DOMAINE LA MAURERIE (50% CHARDONNAY, 50% VIOGNIER)

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

Note de dégustation :

Belle robe jaune citron et brillante. Au nez cet assemblage de Chardonnay et de Viognier exprime des arômes de fleurs blanches, de pêche et de mangue. On retrouve en bouche des arômes tropicaux, une texture ronde, le tout couronné par une fraîcheur bienvenue.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Servir frais dès l'apéritif ainsi que sur des poissons en sauce safranée, viandes blanches à la crème.

Commentaires du sommelier :

Sur les coteaux de schistes bordant le village de Prades sur Vernazobre, née Sophie, une jolie cuvée de Viognier et de Chardonnay (50/50). Sur ces terroirs exigeants, La famille Depaule produit du vin depuis 1788 ! Michel, qui représente la 7ème génération et son fils Nicolas la 8ième, ont choisi le travail de la vigne en culture raisonnée afin de respecter autant que possible la nature. Cette cuvée gourmande et parfumée est le fruit d'un assemblage judicieux. Le sol schisteux apportant au vin une finale fraîche et équilibrée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

