



IGP MÉDITERRANÉE BLANC " VIOGNIER RÉSERVE " 2025 CH. VAL JOANIS

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : Viognier 100%

Note de dégustation :

Robe jaune moyennement soutenue d'intensité moyenne. Le nez est séduisant et évoque un caractère épicé (carvis, anis) ainsi que des fruits à chair blanche et jaune tels que la nectarine, la pêche et l'abricot. Le palais dévoile un vin riche, avec une belle matière tapissant littéralement le palais. Sa texture douce et onctueuse, soulignée par un fruité juteux nous charme immédiatement. En finale, une amertume de bon aloi équilibre parfaitement l'ensemble. Une nouvelle cuvée totalement réussie !

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 2 à 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, wok de crevettes, poisson en sauce parfumée et gouteuse (lait de coco, curry, aigre-douce un peu piquante)

Commentaires du sommelier :

Nichée sur les contreforts sud du Luberon, cette petite parcelle de viognier possède un microclimat unique notamment grâce à son altitude élevée. En résulte un vin intense, séduisant, fruité, floral et typique du cépage, tout en conservant un grand équilibre et une belle fraîcheur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

