



IGP Pays d'Oc | Millésime 2023



Cépages

Viognier	<div style="width: 70%;"></div>	70%
Grenache blanc	<div style="width: 30%;"></div>	30%

Histoire

Dotée d'un charme naturel, Miss Alma sait séduire son entourage. Elle rayonne, et laisse un souvenir délicieux à ceux qui dégustent son nectar.

Issu de parcelles sélectionnées avec rigueur, et à proximité de la Méditerranée, appréciez ce blanc tendance, destiné à combler vos envies. Laissez ses arômes vous subjuguier !



Terroir

Sols argilo-calcaires.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours.

Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation

Vin blanc délicat, élégant et gourmand, aux notes florales, aux arômes de pêche de vigne, d'abricot et de fruits jaunes tels que la mangue. Très bel équilibre alliant finesse et complexité.



Accords mets & vins

A servir en accompagnement d'un poisson tels filet de rouget, ou steak de thon à la provençale, ou encore avec un plat exotique comme un wok de légumes.



Récompenses

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2024

Cuvée ambassadrice des vins IGP Pays d'Oc printemps/été 2024



Photos non contractuelles

Degré : 13% vol.