



DOMAINE SAINT ANTOINE

DÉCOUVERTE 2019

IGP Pays d'Oc

Conversion BIO



CÉPAGE:

Viognier 100%



TERROIR:

Planté sur un ancien étang asséché, le sol est légèrement salé et argilo-calcaire.



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en guyot simple et des vendanges mécaniques à maturité optimale.



VINIFICATION:

Macération de six heures suivi d'un pressurage long et doux avant la fermentation. Vinification traditionnelle à basse température. Une partie de la récolte passe en fût de chêne neuf.



DÉGUSTATION:

Le bouquet est riche, complexe et élégant. Nous retrouvons des arômes d'abricot, de pêche et d'acacia. Cette complexité se confirme en bouche, où elle est corsée et pleine de saveur avec une bonne structure.



ACCORD:

A déguster avec un poulet aux écrevisses, des sushis ou encore avec une rouille de seiche à la sétoise.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

8-12° C

TEMPS DE GARDE:

Environ 4 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

14,5%