

Sine Macula



BLANVILLE

Blanville Collections

Viognier



OR (2016)

Quelques récompenses



Appellation : IGP Pays d'Oc

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Alcool : 12.5% Vol



Dégustation par DVE

Robe : Robe jaune paille avec des reflets verts dorés et brillantes, d'un bel aspect.

Nez : Le nez est d'une bonne intensité, il développe des notes de fruits à chair blanche et jaune (pêche, abricot). L'aération s'enrichit d'une pointe d'agrumes ainsi qu'une note beurrée et de fruits secs.

Bouche : Belle bouche à l'attaque ronde et grasse, où se retrouvent les parfums fruités et floraux du nez. À l'évolution, structure charnue et savoureuse avec un ensemble bien équilibré où le gras est contrebalancé par une agréable fraîcheur. Finale sur des notes exotiques d'ananas, de fruits de la passion qui apportent de la fraîcheur et qui donnent du relief.



Accords Mets & Vins

Parfait avec des tapas, en barbecue ou avec d'autres mets de l'été.
Garde et température de service 2-3 ans après le millésime, servir à 10 °C.



Terroir

Un vignoble planté autour d'un puech, entouré de pins, chênes verts et de cistes, offrant une magnifique vue sur le «Parc du Haut-Languedoc».