



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

DIVINUM

I.G.P. Pays d'Oc
Chardonnay-Viognier - Blanc

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires, recouvertes de galets schisteux.

Cépages :

60% Chardonnay, 40% Viognier

Vinification :

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débouillage statique puis sont fermentés à basse température. L'utilisation de levures sélectionnées permet de révéler au mieux les arômes variétaux.

Élevage :

En cuve, sur lies très fines avec des bâtonnages réguliers pendant quelques mois.

Dégustation :

La robe très brillante de cette cuvée possède de légers reflets dorés. Le nez plein de finesse et d'élégance offre des notes de fleurs blanches, fruitées et légèrement minérales. En bouche, l'attaque douce et enrobée débouche sur un palais agréable et bien équilibré.

À Boire :

Ce vin doit être bu dans les 18 mois.

Accords Mets & Vins :

Excellent à l'apéritif, cette cuvée vous séduira lors de vos repas gastronomiques sur des plats comme une blanquette de lotte, des huîtres gratinées ou une fricassée d'écrevisse. Il vous surprendra avec une assiette de ris de veau aux cèpes ou de rougets.

Température de service : À servir entre 12 et 14°C.

♥ Coup de cœur : Filet de Saint Pierre à la fondue de poireaux.