

Les P'tites Terrasses

IGP PAYS D'OC BIO

S
DOMAINE
SIBILLE
PAYS D'OC

APELLATION	IGP Pays d'Oc
MILLÉSIME	Millésime en cours selon la commercialisation
CÉPAGES	50 % Viognier, 50 % Roussanne
TYPE DE VIN	Blanc très légèrement moelleux
TERROIR	Coteaux de Grès
MODE DE CULTURE	Agriculture biologique
VINIFICATION	Vendanges manuelles, pressurage, réduction des sulfites (bioprotection), élevage sur lies totales
DÉGUSTATION	Cuvée sur le fruit frais, sans boisé, bouche fraîche et gourmande, enveloppée grâce à l'intense élevage sur lies
VIEILLISSEMENT	2 à 6 ans
ACCORDS VIN & METS	Vin d'apéritif ou à servir avec un foie gras, vous pourrez aisément repartir sur un vin sec pour la suite du repas. Se marie aussi avec des tartes aux fruits de saison, des desserts à base de coulis ou des pâtisseries
CONSEILS	Servir à 8°C
ALCOOL ET SUCRE	13,0 à 13,5 % / vol et environ 18 / 20g / l de sucres résiduels
CONDITIONNEMENT	Carton : 6 à plat Bouteille : bourguignonne brune lourde Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe

