

Le Vignoble des Mets d'Âmes, Sud-Ouest, France
Les Œufs plus gros que le Ventre 2014
SIG (Vin de France)



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 14,5 %
Conditionnement : 0,75 cl
Catégorie: demi-sec



Cépages

60 % Petit Courbu
35 % Petit Manseng
5 % Gros Manseng



Terroir

Parcelles au lieu-dit "Crampilh"
Exposition sud et est
Vignes de 4 et 26 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié FR-BIO-16)
Agriculture biodynamique (certifié Demeter)
Rendement de 25 hl / ha
Vendanges manuelles



Vinification

Pressurage lent et unique
Macération à froid
Levurage indigène
Fermentation en cuve ovoïde de 7 hl
Elevage de 6 mois en cuve ovoïde



Service

10 à 12° C



Garde

5 à 10 ans



Accord

Apéritif,
Viande blanche
Poissons en sauce
Foie gras



Dégustation

Ce vin blanc demi-sec de couleur pâle dévoile au nez une belle palette aromatique de fruits mûrs, d'agrumes (citron), et de fleurs blanches. En bouche, on perçoit juste assez de sucre pour lui donner ce petit côté gourmand, fruité, tout en rondeur, et avec une belle longueur. C'est une cuvée équilibrée, d'une grande finesse et d'une grande richesse.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE