

SORCIER 2023

IGP Cévennes Blanc



Dégustation :

Le nez s'ouvre sur des arômes pâtissiers, d'abricots et d'agrumes.

La bouche reprend les arômes fruités du nez avec beaucoup d'intensité et de croquant.

Joli volume sur ce millésime soutenu par une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Ce vin au caractère très frais sera le compagnon idéal de spaghetti aux coquillages et persillade.

Service :

Température de 11-13 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur vins finis de Chardonnay (65%) Sauvignon (25%) Roussanne (10%)

Les vignes sont sur des sols argilo-calcaire avec petits cailloutis.

% alcool : 14 %

Sulfites : 64mg/l