

Gastronomique Élegant Gourmand



Service
10°

Garde
5 ans

LE MOT DU SOMMELIER

La Dame de Montmirail présente une richesse aromatique exceptionnelle. L'association d'un terroir d'altitude à un terroir de plaine confère une belle fraîcheur à ce vin souple, puissant et onctueux qui se déploie avec élégance au palais.

PALETTE AROMATIQUE



abricot



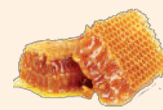
pomelo



fleurs blanches



toast



miel

Acidité



Sucrosité



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



CÉPAGES

Viognier



TERROIR

Récoltes manuelles au coeur de 2 terroirs : un vignoble situé à 500 mètres d'altitude à l'est des Dentelles de Montmirail, qui va apporter des vins amples et un vignoble situé sur de légers coteaux qui va apporter de la fraîcheur.

VINIFICATION

Pressurage direct des grappes, puis débouillage par le froid suivi d'une fermentation à basse température (15°C) pour préserver tous les arômes.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies en cuve et en barrique neuve (20%) pendant 6 mois.

ACCORDS METS ET VINS

Un apéritif
Un tartare de saumon à l'aneth
Une plancha de poissons
Des salades de saison