

Etinc'Ailes

LA PETITE HISTOIRE ...

C'est « l'étincelle » qui ravive le feu, la flamme, la passion. Recréer une cave au cœur du domaine, aura redonner la vie à notre exploitation qui ce transmet depuis plus d'une centaines années. Quoi de plus valorisant que de pouvoir transformer nos raisins nous-mêmes... Et venir partager avec vous le résultat autour d'une dégustation.

IGP Saint Guilhem le desert

Millésime 2019 Degré : 13°

Température de service : 10 °C

Garde: 1 à 2 ans

Cépages: 80% Viognier - 20% Roussanne

DÉGUSTATION

Une robe de couleur jaune clair, lumineuse.

Un nez frais et floral avec des notes d'agrumes.

La bouche est fraîche, ample, sur des notes de poires et de pêches blanches mariées à quelques notes épicées. Sa belle tension lui confère une longueur en bouche agréable.

ACCORD METS/VIN:

Apéritif, cannellonis d'asperges rotis au serrano, langoustines grillées, fromage de chèvre frais, ...

