



Emocion - Blanc

IGP Côtes de Thongue

Appellation : IGP Côtes de Thongue

Cépage : Sauvignon, Viognier

Cuvée : Emocion

Couleur : Blanc

Millésime : 2019

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 14°

Sol : Banquettes du Miocène, graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vendange : Manuelle, dans des cagettes de 10kg, réalisée à la pointe du jour

Vinification : Vinification du viognier en barrique neuve

Elevage : Batonnage de 4 mois en barrique pour 100% de la cuvée en barrique neuve de chêne français

Bouchage : Bouchon en liège

Dégustation

Œil : Robe pâle aux reflets dorés

Nez : Cèdre, cade, cardamome, abricot, poire, tilleul

Bouche : Onctueuse, puissante, fraîche

Service

Temps de service : Entre 14° et 16°

Garde : 8 ans

Accords mets et vins : Ris de veau à la crème