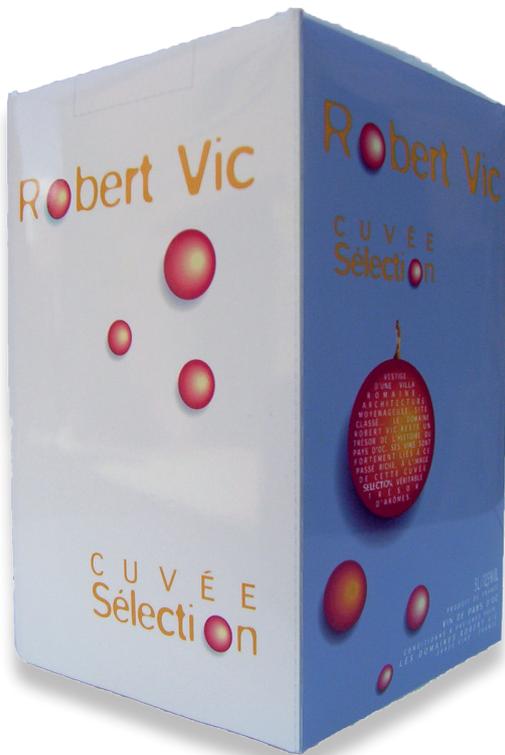


ROBERT VIC CUVÉE SÉLECTION- BLANC

IGP Oc – Indication Géographique protégée

Situé entre Béziers et Agde, au cœur du Languedoc, le vignoble de Preignes et son château médiéval appartiennent à la même famille de vigneron : la famille Vic. Cinq générations se sont succédées pour élaborer des vins renommés, typés par un terroir basaltique unique.



Degré
Composition
Sols
Conduite
Récolte
Rendement
Vinification

12,5%
Vermentino / Sauvignon / viognier
Argilo-graveleux
Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Mécanique
65 hl/ha
Levurage avec des levures neutres
Fermentation basse température
Durée de fermentation de 12 jours
Pneumatique avec séparation des presses

Pressurage

Notre commentaire : « Belle teinte cristalline ou miroitent des reflets verts. Le nez est d'une belle finesse et la bouche bien équilibrée. Nervosité, ampleur, persistance des arômes. »

Température de service

Frais. 8-10 °C.

A table

Il est très facile à marier avec des mets à base de poisson ou des tartes, quiches...Convient parfaitement à l'apéritif ou avec quelques sardines grillées.

Disponibilité

Bib 5l/10l

Jérôme et Aurélie VIC / Propriétaires récoltants

Les Domaines Robert Vic
Preignes le Vieux 34450 VIAS
Tél: +33(0) 4 67 21 67 82 Fax: +33(0) 4 67 21 76 46
www.preignes.com