

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE L'AMIRAL L'Odyssée

Couleur : Blanc

Cépages : Sauvignon 80%, Viognier 15%,
Marsanne 5%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Macération pelliculaire thermo-régulée.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 4 200

Élevage : Acier

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Belle robe jaune pâle soutenue, brillante.

Nez : Séduit par sa fraîcheur, ses arômes d'agrumes,
de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion.

Bouche : Ample, équilibrée et très fraîche. Elle vous surprend
par sa finale minérale, presque anisée et sa persistance
aromatique sur le pamplemousse et l'ananas.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Parfait sur les coquillages, un bar
au sel, un loup sauce fenouil, une truite aux amandes
ou un maquereau au four, mais aussi sur un Comté fruité,
un brillat-savarin bien fait et un bon pain de campagne.

Conditionnement : 75 cl

