So'Vive, Blanc IGP d'Oc



So' Vive" est un vin léger et rafraîchissant, parfait pour l'apéritif, avec ses 9,5 degrés d'alcool. Ce vin incarne la fraîcheur et la convivialité, offrant des arômes intenses et des saveurs délicates qui invitent à la détente et à la joie de vivre, idéal pour des moments de partage.

Origine: Les raisins proviennent de divers endroits du pays d'Oc.

Encépagement: Sauvignon et muscat à petit grains

Vinification: La récolte est réalisée à pleine maturité pour chaque cépage, afin de capturer l'expression aromatique optimale. Après un pressurage doux, la fermentation est partiellement arrêtée pour maintenir un équilibre entre fraîcheur et douceur naturelle. Aucune fermentation malolactique n'est effectuée, ce qui permet de conserver une acidité vibrante et rafraîchissante.

Dégustation: Le nez est expressif avec des arômes de fruits exotiques, de pêche blanche et de fleurs d'oranger, typiques du Muscat, et des touches d'agrumes et de pamplemousse apportées par le Sauvignon. La bouche est fraîche et légère, avec une belle rondeur due au sucre résiduel. Les notes fruitées explosent au palais avec une finale douce et rafraîchissante, offrant un bel équilibre entre acidité et douceur.

Potentiel de garde: a boire jeune.

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec les desserts fruités, les salades exotiques ou encore les plats légèrement épicés comme la cuisine asiatique. Il peut également se déguster seul à l'apéritif, pour profiter pleinement de sa fraîcheur et de sa douceur.