So'Vive, Blanc IGP d'Oc



So' Vive" is een lichte, verfrissende wijn, perfect voor het aperitief, met zijn 9,5 graden alcohol. Deze wijn belichaamt frisheid en gezelligheid, met intense aroma's en delicate smaken die je uitnodigen om te ontspannen en van het leven te genieten, ideaal voor momenten van samen delen.

Oorsprong: De druiven komen uit verschillende delen van de Pays d'Oc.

Druiven: Sauvignon et muscat à petit grains

Vinificatie: Elk druivenras wordt geoogst wanneer het volledig rijp is, om de optimale aromatische expressie vast te leggen. Na een zachte persing wordt de gisting gedeeltelijk gestopt om een evenwicht te behouden tussen frisheid en natuurlijke zoetheid. Er wordt geen malolactische gisting uitgevoerd, waardoor de wijn zijn levendige, verfrissende zuurgraad behoudt.

Degustatie: De neus is expressief, met aroma's van exotisch fruit, witte perzik en oranjebloesem, typisch voor muscat, en hints van citrus en pompelmoes van de sauvignon. Het gehemelte is fris en licht, met een mooie rondheid dankzij de restsuiker. De fruitige toetsen exploderen in de mond met een zachte, verfrissende afdronk, die een mooi evenwicht biedt tussen zuurte en zoetheid.

Bewaarpotentieel: jong te drinken.

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij fruitige desserts, exotische salades of licht kruidige gerechten zoals de Aziatische keuken. Het kan ook op zichzelf gedronken worden als aperitief, om ten volle te genieten van zijn frisheid en zoetheid.