

Laurent
MIQUEL

LAURENT MIQUEL – Lieu-dit La Vérité Viognier – 2017

FRANCE, PAYS D'OC

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15393775

PAYS
France – Pays d'oc

FORMAT
1500

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
IGP Pays D'Oc

CÉPAGE
100% Viognier

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Importations Privées, LGDM 2024

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc



69⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
418⁵⁵



VIGNOBLE

LIEU, NOM
Aude

TYPE DE SOL
Argilo-calcaire

CARACTÉRISTIQUE

La gamme Lieu-Dit, c'est le perfectionnisme acharné de Laurent en flacon. Chaque détail est exploré et aucun raccourci n'est pris. C'est après tout censé être 'La vérité'. Et la vérité est qu'il est fabriqué à partir des meilleurs raisins Viognier des meilleures parcelles du domaine.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges effectuées à l'aube afin de préserver la complexité et la minéralité des raisins.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La fermentation commence dans des cuves en acier inoxydable avant que le vin ne soit transféré pendant les 12 derniers mois dans des barriques françaises neuves. C'est le laps de temps optimal pour que le bois influence mais pas domine. Équilibré du début à la fin.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe brillante et dorée, cette cuvée mono-cépage Viognier est racée, pure, très droite.

OLFACTIF

Son nez offre de très belles notes de fruits à chair blanche telles que la pêche et la poire.

GUSTATIF

En bouche, de délicates saveurs toastées se mêlent aux fruits se terminant sur une finale tout en minéralité.

ACCOMPAGNEMENT

Se mariera à merveille avec des plats raffinés mais également avec des poissons et des fromages affinés.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Poissons, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

3.80

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

Moins de 1 g/L

PH

3.43

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 12 – 14 °C