

DOMAINE DE SABBAT

WILD 2023

Vin de France



Vin blanc issu d'un assemblage savant des cinq cépages blancs du terroir Roussillonnais : Grenache gris, Grenache blanc, Macabeo, Muscat d'Alexandrie , Muscat Petit Grain.

D'un jaune d'or soutenu, il est légèrement trouble car d'un élevage court en cuve et ni filtré ni collé.

La dégustation est riche et complexe, fruits, fleurs blanches, intense et rond.

Données techniques :

Rendement moyen : 20 Hl/ha

Age moyen des vignes : 70 ans

Terroir : Argilo-Calcaire, Marnes schisteuses, Schistes

Cépages : 20% Macabeo, 20% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc, 20% Muscat d'Alexandrie, 20% Muscat Petit Grain

Vinification : En cuve, levures indigènes

Élevage : 12 mois en cuve sur lies

Millésime : 2023

Accords : Grillades de poisson, gambas, sauce curry, plats épicés (piment), fromages persillés...

Particularités : Vin non filtré, non collé

Sulfite : <10mg/L

Vin Biologique/Vin Naturel

contact@domainedesabbat.fr

+33(0)6 75 48 19 74