La Muse - Domaine La Louvière

Vin raisonné

IGP Pays d'Oc

☙ L'histoire du domaine

Le Domaine La Louvière est situé dans le petit village de Malviès, au cœur de l'appellation confidentielle de l'AOP Malepère, entre Limoux et Carcassonne, dans le sud de la France.
Entre la côte méditerranéenne et les montagnes pyrénéennes, les terres du domaine bénéficient d'un microclimat qui, associé à un sol particulier, nous permet de produire une gamme de vins expressifs. Grâce au savoir-faire de notre équipe internationale et à notre usage strict des pratiques biologiques, nous retirons la quintessence de ces conditions naturelles spécifiques. Cela garantit la qualité des vins et leur caractère distinctif.

☙ Notes de dégustation

Face à la majesté de la chaîne pyrénéenne, Viognier, Chardonnay et Chenin Blanc, désireux de se montrer à la hauteur de ses sommets mythiques, se révèlent avec sucés et grâce dans cette cuvée.
S'en exhalent des arômes d'abricots et de mangues portés par une belle puissance et contrebalancés par une douce fraîcheur, cette Muse vous entraîne vers des moments de pure félicité !
En cuve inox et fût de chêne.

Cépages

- Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Poissons,
- sushis,
- cuisine indienne ou marocaine.

Ce vin se déguste

- Servir entre 10 et 12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : 2 à 3 ans

© lacave.facecile.com