

Généreux



LE PETIT BALLON

Domaine Coudoulet

Viognier 2019

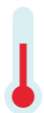
IGP PAYS D'OC

Domaine Coudoulet

Viognier 2019

IGP PAYS D'OC

Généreux

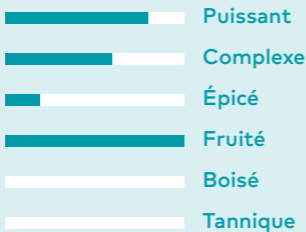


SERVICE

10°C

CARAFAGE

non



L'avis de Jean-Michel Deluc

Le viognier dans sa version languedocienne.

Pierre-André Ournac propose des vins dans l'air du temps, des vins pour faire plaisir avant tout. C'est ainsi qu'un des cépages tendance, le viognier, nous est proposé en version IGP Pays d'Oc. La robe or rose étonnante nous emmène vers un vin aromatique, floral, fruité, légèrement exotique. La bouche est puissante en goût comme en structure. Tel un viognier rhodanien, ce vin nous a séduits.

Domaine Coudoulet

Domaine familial depuis 1840 et situé au cœur du Minervois, c'est aujourd'hui Pierre-André et son frère Jean-Yves qui laissent place à leurs fils sur ce vignoble de 90 ha. La famille Ournac allie modernité et tradition pour produire des vins qui s'adaptent à tous. Avec une multitude de cépages, au total 19, Guillaume et Camille jouent sur leur mosaïque de terroirs pour produire des vins de grande qualité.



Languedoc 34210 Cesseras

PRIX ABONNÉ **7,00€** PRIX CONSTATÉ **9,20€**



 SERVICE ~~~~~	10°C
 CARAFAGE ~~~~~	non
 À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2024
 ACCORD PARFAIT ~	Tataki de saumon à la sauce soja

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Blanquette de veau, ris de veau aux pleurotes, charcuteries fumées



FROMAGES

Chèvres cendrés frais et demi-secs



POISSONS

Saumon ou truite fumés, poissons de roche grillés, frits ou poêlés, bar en croûte de sel, truite aux amandes



PLATS VÉGÉTARIENS

Gratin de courgettes à la menthe, fleurs de courgette farcies

Détails



CÉPAGE(S)

Viognier



À DÉGUSTER AVANT

2024



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

13,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la teinte or rose assez soutenue. Les reflets sont brillants et argentés. La matière est riche.



NEZ

Il offre une trame parfumée autour d'arômes de fleurs, d'abricot, de fruit de la passion, de pomelo.



BOUCHE

Souple et fruitée, délicate et généreuse, mielleuse et fraîche à la fois pour un vin très aromatique.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR3_MAI20