



ABRACADABRA BLANC

2025

IGP Pays d'Oc

ABRACADABRA

La gamme Abracadabra est le cœur de l'ensemble des cuvées du domaine : vins de plaisir et d'équilibre, faciles d'accès, pour tout type d'occasion, à l'apéritif comme à table.

PROFIL

Vin blanc aromatique et séduisant, alliant fruits à chair jaune et blanche et notes florales, offrant un équilibre naturel entre rondeur et fraîcheur.

CEPAGES

Viognier dominant, rôle

TERROIR

Sols frais et profonds permettant une production équilibrée entre fraîcheur et tonicité.

VINIFICATION

Pressurage et débouillage pendant 48 h des jus puis fermentation lente à température basse pour protéger et révéler les arômes.

Mise en bouteille en février ou mars afin de protéger un maximum d'arômes de fruits.

TITRE	12.5 %
GARDE	1 à 3 ans
SERVICE	10°C à 12°C
PRODUCTION	12 000 à 14 000 bouteilles
CONDITIONNEMENT	75cl



DÉGUSTATION

Robe or vert à or paille, claire.

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits intenses à chair jaune et blanche et de fleurs blanches. La bouche offre un bel équilibre entre tonicité et rondeur portée par une finale fraîche et délicate.

ACCORDS METS & VIN

- Apéritif
- Coquillages et crustacés : Moules marinières, Crevettes mayonnaise maison, Couteaux en persillade
- Poissons et céphalopodes : Anchois marinés, Poulpe grillé, Aile de raie au beurre, Aioli provençal
- Viandes blanches : Escalope de veau milanaise, Lapin à la moutarde, Côte de porc grillée aux herbes
- Plats végétariens : Courgettes grillées, Risotto de légumes verts, Salade de pois chiches
- Fromages : Fromages frais, Chèvres, Burrata

