



Agapé

Dans la langue grecque, Agapé signifie amour fraternel et de bienveillance, comme celui qui lie les deux frères à la tête du domaine. En latin, il se traduit par Caritas, qui donnera le mot charité. Une participation de 2€ par bouteille est versée au Centre d'éducation conductive du Gard, qui accueille des enfants en situation de handicap moteur et les guide dans leurs différents apprentissages.

Fiche d'identité

Appellation : IGP Drôme Comté de Grignan blanc

Millésime: 2022

Cépages: 100% Viognier

Alcool: 13.5°

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir sablonneux. Culture biologique. Vendange manuelle. Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox. Vieillissement d'un quart de la cuvée en fûts de chêne.

Les notes de l'oenologue



Brillant, jaune pale au reflet doré



Le nez, présente des notes de fleurs blanches, pêche fraiche, une pointe de noisette et de poivre blanc.



L'attaque est grasse et ronde. Elle laisse place à une jolie fraicheur apportée par l'acidité qui révèle les arômes de pêche et de noisette.



Viande blanche, Fromages à pâtes sèches, tarte à la noix ou à la praline, chocolat ...

Service

Température de service : 7°C à 10°C Optimum de dégustation : 2023-2028

Contenants

Bouteille de 75cl

