

**DOMAINE SIBILLE**  
**VIIGNIER 2018**  
**- BLANC -**



**DOMAINE** :

C'est en décembre 2015 que Barbara et Pierre décident de quitter l'Alsace et partent avec leurs enfants en camping car pour sillonner le vignoble français. Ils décident de s'installer en plein coeur du Minervois, tout près de Carcassonne, pour y créer le domaine Sibille, en agriculture biologique. Ils produisent, avec déjà énormément de maîtrise, des vins fruités, frais et avec du caractère.

**Année** : 2018

**Région** : Languedoc

**Appellation** : IGP Vin de Pays d'Oc

**Classification** : En conversion

**Cépages** : Viognier 100%

**Sol** : Argilo calcaire

**La robe** : claire

**Le nez** : s'ouvre sur des arômes de fruits blancs

**La bouche** : gouleyante, toute en fraîcheur, sur la pêche, poire, violette.



**Dégustation** : Parfait de l'apéritif au fromage!

Avec des crevettes au citron, une tarte aux légumes, une dorade à la plancha ou un bon comté.

*Déguster à 8°*

**GARDE** : l'oublier pendant 2 à 6 ans

**MOT DES VIGNERONS, Barbara et Pierre SIBILLE** : Un vin en conversion bio sur la fraîcheur et le fruit, sans bois.