

Vicus — La Madeleine

AOC Moselle · 2022

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Vicus — V. Barbier (Vic-sur-Seille)
APPELLATION	AOC Moselle — Lorraine
CUVÉE	La Madeleine
MILLÉSIME	2022
COULEUR	Blanc
CÉPAGES	AOC Moselle blanc : auxerrois, müller-thurgau, pinot gris

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée La Madeleine du Domaine Vicus, sur le val de Seille — l'AOC Moselle, la plus septentrionale de France, au style frais et floral.

Au nez

- Fleurs blanches
- Fruits à chair blanche (poire, pêche)
- Agrumes

En bouche

- Fraîche et tendue
- Souple
- Finale nette

EN UNE PHRASE

Un blanc de Moselle **frais et floral**, sur les fruits blancs et les agrumes — la finesse d'un vignoble confidentiel du Grand Est.

LES CÉPAGES

- **Auxerrois & Müller-Thurgau** — fraîcheur, fleurs blanches et fruits à chair blanche.
- **Pinot Gris** — rondeur et notes de fruits jaunes (abricot, pêche).

Le détail exact de l'encépagement de cette cuvée n'est pas publié ; en AOC Moselle, les blancs assemblent auxerrois, müller-thurgau et pinot gris.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc frais et gastronomique, parfait à l'apéritif et sur les entrées de la mer.

MER & APÉRITIF

- À l'apéritif
- Fruits de mer
- Poissons grillés

FROMAGES & ÉPICÉ

- Fromages frais
- Cuisine asiatique

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Sushis et sashimis avec un verre bien frais. La fraîcheur et la finesse aromatique du vin épousent la délicatesse du poisson cru.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
- **Verre** — un verre à vin blanc.
- **Garde** — à boire jeune, sur la fraîcheur.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.