

Vicus — Les Portes

AOC Moselle · 2023

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	Les Portes — tirage limité (250 bouteilles)
MILLÉSIME	2023
CÉPAGE	Pinot Noir
FORMATS	Magnum (150 cl) et 75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée confidentielle Les Portes du Domaine Vicus, un rouge de Moselle en Pinot Noir — fin et fruité.

Au nez

- Fruits rouges : cerise, framboise
- Sous-bois
- Légères épices

En bouche

- Souple et fraîche
- Tanins fins
- Finale sur le fruit

EN UNE PHRASE

Un Moselle rouge **fin et fruité**, sur la cerise et le sous-bois — le Pinot Noir d'un vignoble confidentiel.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir** — fruits rouges et finesse ; le cépage rouge de l'AOC Moselle.

- **Tirage limité** — cuvée parcellaire produite à 250 bouteilles seulement.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge fin, sur les volailles, les viandes blanches et les fromages.

À TABLE

- Volailles
- Viandes blanches
- Charcuterie

FROMAGES

- Fromages doux

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Volaille rôtie et un verre à 15 °C. Le fruit et la finesse du Pinot mosellan accompagnent la volaille avec élégance.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
 - **Verre** — un verre à Bourgogne.
 - **Garde** — à boire sur le fruit, 3 à 5 ans.
-

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