

Vicus — Les Pucelles de Vic

Vin de France · 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)
CATÉGORIE	Vin de France (Moselle, Lorraine)
CUVÉE	Les Pucelles de Vic
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Blanc
CÉPAGES	Cépages mosellans (auxerrois / müller-thurgau / pinot gris)

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Les Pucelles de Vic du Domaine Vicus, un blanc de Vic-sur-Seille embouteillé en Vin de France, frais et aromatique.

Au nez

- Fleurs blanches
- Agrumes
- Fruits à chair blanche

En bouche

- Fraîche et souple
- Fruitée
- Finale désaltérante

EN UNE PHRASE

Un blanc lorrain **frais et fruité**, sur les fleurs blanches et les agrumes — un vin de plaisir et de partage.

LES CÉPAGES

- **Cépages mosellans** — auxerrois, müller-thurgau et pinot gris apportent fraîcheur, fleurs et fruits blancs.

Cuvée embouteillée en Vin de France ; le détail de l'encépagement n'est pas publié par le domaine.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc convivial, idéal à l'apéritif et sur les entrées.

À TABLE

- À l'apéritif
- Charcuterie
- Salades

POISSONS & FROMAGES

- Poissons
- Fromages frais

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Apéritif d'été et un verre bien frais. Sa fraîcheur et son fruit en font un blanc d'ouverture parfait.

LE SERVICE

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

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