



### Accords mets et vins

Cette cuvée conviviale se marie parfaitement avec les fruits de mer et les crustacés, en particulier le homard, le crabe, les crevettes, le bar, les palourdes et les moules. Elle accompagne aussi parfaitement avec le poulet, le veau, les plats de porc, les saveurs épicées et la cuisine asiatique. Il fait des merveilles avec une grande variété de fromages, à pâte dure ou molle, et surtout avec les fromages de chèvre secs.

### Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Les vignes du domaine ont une moyenne d'âge de 40 ans et sont enracinées profondément dans les pentes granitiques des terrasses en altitude qui ne peuvent être récoltées qu'à la main. Les pentes raides bénéficient d'un drainage et d'un ensoleillement exceptionnel. Combiné à une bonne maturité des vignes, les Courbis sont capables de produire des vins uniques exprimant une grande fraîcheur, des tanins fondus et pourtant un style presque éthéré avec une pleine expression du terroir.

**Cépage** : Marsanne 100%

**Vendange** : manuelles

**Viticulture** : raisonnée

**Vinification** : Vieilli en fûts de chêne pendant 8 mois avec une fermentation malolactique complète.

**Elevage** : Vieilli en fûts de chêne pendant 8 mois avec une fermentation malolactique complète.

### Dégustation

**Nez** : des éléments subtils de fumée et de pêche marquent le nez

**Bouche** : en bouche, il y a à la fois de la rondeur et une acidité vive, avec une touche d'abricot et une jolie complexité

**Finale** : Un vin délicieux et rafraîchissant avec une longue finale subtilement herbacée.

**Garde** : 5 à 10 ans

**Température de service** : 16°C

