



Le Vignoble

Le vignoble s'épanouit sur des sols argilo-calcaires typiques du Minervois, un terroir qui confère fraîcheur et minéralité aux raisins. Les vignes de Viognier sont soigneusement cultivées pour exprimer au mieux la richesse aromatique et la finesse naturelle du cépage.

Le Vin

Les raisins sont vendangés manuellement pour garantir une sélection optimale. La vinification traditionnelle est menée avec soin, incluant un débourbage en fin de fermentation alcoolique afin d'obtenir un vin limpide et parfaitement équilibré. L'élevage court préserve la fraîcheur et la pureté aromatique du Viognier.

La Dégustation

Zoé Blanc séduit par sa finesse et son onctuosité, mêlant délicates notes florales de fleurs blanches à un fruité éclatant rappelant l'abricot mûr. Sa bouche, à la fois intense et fraîche, révèle une belle complexité qui se mariera idéalement avec des apéritifs, tels que des toasts de fromage de chèvre frais aux herbes ou des tempuras de légumes croquants. En plat principal, il sublimerait des poissons grillés à la plancha, un risotto aux asperges vertes, ou encore des filets de sole au beurre blanc.