



Viognier

Une exubérance maîtrisée !

MILLESIME

2016

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Viognier

IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Le nez offre une complexité aromatique (pêche, abricots, fruits exotiques). Bon équilibre en bouche avec une bonne persistance aromatique. Très belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Coquilles Saint Jacques, Poissons fumés, Crustacés et Poissons grillés.

DISTINCTIONS 2017

OR Concours Général Agricole de Paris

OR Concours VINALIES Nationales

OR Concours des Vins de Nîmes

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires en Coteaux.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique, fermentation à basses températures et élevage en cuves inox.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles

