



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# VIOGNIER

*Une exubérance maîtrisée !*

## MILLESIME

2025

## CEPAGE & DENOMINATION

100% Viognier - Vin blanc sec  
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.

## DISTINCTION

BRONZE Concours Général Agricole de Paris 2026

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 2 ans.

## RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires en Coteaux.  
Haute Valeur Environnementale.

## VINIFICATION

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

