



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



MILLESIME

2024

CEPAGE & DENOMINATION

100% Viognier

IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez très expressif et complexe sur des notes d'abricot et d'amandes torréfiées. Bouche ample et aromatique sur l'abricot sec et les amandes grillées. Finale beurrée, complexe et persistante.

ACCORDS METS & VIN

Tagliatelles à la truffe, Marmite du pêcheur à la crème, Escargots de Bourgogne, Poulet à la crème et aux champignons.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 8 à 12°C. Garde 3 à 5 ans.

RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires de coteaux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification avec bâtonnage des lies et élevage en fût de chêne français haut de gamme neuf pendant 12 mois.

DESCRIPTION

Bouteille flacon bordeaux antique.
Carton couché de 3 bouteilles.

Secret de Cave

Une cuvée d'exception

