



## VENDANGES des VIGNES ROUSSES

### MILLESIME

2025

### CEPAGE

100% Viognier

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez fruits exotiques, abricot sec et miel. Bouche atypique et douce sur des arômes de fruits exotiques : litchi, mangue. Finale fraîche et persistante.

### ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Foie gras, Fromages à pâte persillée, Desserts aux fruits.

### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 6 et 8°C. Garde 5 à 10 ans.

### RENDEMENT & TERROIR

25 hl/ha. Sols argilo-calcaires de Coteaux.

### VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. Arrêt de la fermentation par le froid à 60 g de sucre résiduel naturel/l de vin.

### DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Authentique Cannelle.  
Carton couché de 6 bouteilles

