



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



## Vendanges des Vignes Rousses

Élevée en fût de chêne

*Un travail tout en douceur*

### MILLESIME

2013

### CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Viognier  
IGP PAYS D'OC DOUX

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aux notes de fruits confits qui s'ouvre ensuite sur les fruits exotiques (ananas, litchi) avec une finale vanillé. Belle longueur et belle persistance aromatique en bouche.

### ACCORDS METS & VIN

Foie gras poêlé, Fromages à pâte persillée et Pélardon, Desserts (tarte aux noix et tarte tatin)

### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

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

### RENDEMENT & TERROIR

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

### VINIFICATION

Pressurage des raisins passerillés sur souches 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. Vieillessement 12 mois en fût de chêne.

### DESCRIPTION

Bouteille flûte Alsace Cannelle 50 cl

