



## Viognier

*Une exubérance maîtrisée !*



### MILLESIME

2018

### 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 2019

OR Concours des Vins IGP  
OR Concours Régional des Vins Occitanie  
BRONZE Vinalies Nationales

### 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

