



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

