



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# Viognier

*Une exubérance maîtrisée !*

## MILLESIME

2020

## CEPAGE & DENOMINATION

100% Viognier - Vin blanc sec  
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 2021

OR Concours des Grands Vins du Languedoc  
ARGENT Concours Vins IGP

## 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



**COLLINES**  
DU — Vignerons depuis 1928  
**BOURDIC**

30190 Bourdic FRANCE  
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82  
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM