



Vendanges des Vignes Rousses

Elevée 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 vanillée. 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

