

Originnaire des Côtes du Rhône septentrionales, nous avons adopté ce cépage en 1993. Sa culture demande une grande maîtrise. Vinifié en monocépage ou en assemblage, en sec ou en moelleux, le viognier donne des vins riches et exubérants, dotés d'une grande finesse.



## Volutes



### CEPAGE & APPELLATION

Blanc moelleux 100% Viognier  
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune paille. Nez tendre aux notes d'abricot sec et d'écorce d'orange. Bouche riche et moelleuse avec une finale conservant une belle fraîcheur.

### ACCORDS METS & VINS

Apéritifs, foie gras, fromages de chèvre, chocolat noir.

### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A conserver à 8° et 10°. Garde 2 à 3 ans.

### TERROIR

Plantés sur un sol profond mais peu fertile avec une exposition sud-est, les plants de Viognier portent fièrement leurs grappes ambrées et soignent leur maturité.

### VINIFICATION

Vinification à basse température.  
Degré alcoolique = 13%vol

### DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne. Carton debout de 6 bouteilles.

Palette de 100 cartons.

**GENCOD Bouteille : 3 499 740 00 0123**

**GENCOD Carton : 3 499 740 00 1120**