



La Vie est Belle

IGP Pays d'Oc



LE VIN - Cépage(s) : 80% Viognier 20% Grenache Gris- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE - Rendement : 50 hl/ha - Age des vignes : 15 ans - Vendange : MANUELLE - Production annuelle moyenne : 3500 bouteilles - Degré Alcoolique : 13% - Disponible en 75cl

VIGNIFICATION Blanc de presse, débourbage au froid, vinification à basse température. Elevage 5 mois en barrique neuve.

Pressed white, cold settling, vinification at low temperature.

APPRECIATION GUSTATIVE Robe or pâle. Puissance et longueur, belle palette aromatique, avec des notes de fleurs blanches. Bouche fraîche, onctueuse et minérale. Pale gold color. Power and length, beautiful aromatic palette, with notes of white flowers. Fresh, creamy and mineral palate. Pale gold color. Fresh nose with aromas of pineapple and exotic fruit. Fresh, lively and well-balanced on the palate, with a fleshy finish.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION

2 ans, dégustation à 12°C

2 years, best served at 12°C.

ACCORD METS ET VINS Blanc sec. Ce vin s'accorde bien avec des poissons, truite et saumon ou des poissons nobles comme le Turbo ou le Cabillaud.

Dry white. This wine goes well with fish, trout and salmon or noble fish like Turbo or Cod.