



VIOGNIER

IGP Pays d'Oc



LE VIN - Cépage(s) : 100% Viognier - Type de Sol : ARGILO CALCAIRE - Rendement : 50 hl/ha - Age des vignes : 10 ans - Vendange : MANUELLE - Production annuelle moyenne : 15000 bouteilles - Degré Alcoolique : 13% - Disponible en 75cl

VIGNIFICATION

Blanc de presse, débourageage au froid, vinification à basse température.

Pressed white, cold settling, vinification at low temperature.

APPRECIATION GUSTATIVE

Robe or pâle. Nez frais aux arômes d'ananas et de fruits exotiques. Bouche fraîche, vive bien équilibrée et charnue en finale.

Pale gold colour. 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 d'apéritif et accompagne parfaitement les fruits de mer par ses arômes d'agrumes.

A dry white aperitif wine, its citrus aromas make it a perfect accompaniment to seafood.

