

CUVÉE VIOGNIER

IGP Pays D'OC



COULEUR : BLANC

ALCOOL : 12%



100% Viognier

OEIL : Couleur jaune pâle, claire, reflets argentés.

NEZ : Intense, arôme beurrés, toastés, notes fruitées de pêche et d'abricot.

BOUCHE : Bouche savoureuse et légère. Notes de fruits à chair jaune avec une finale sur la minéralité et la fraîcheur.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée.



Entre 6° et 8°

A consommer dans les 5 ans



Apéritifs, poulet rôti, viandes blanches le poisson et fruits de mer et plats exotiques tels que le poulet au curry, le poulet à l'orange ou encore le saumon poché.

