



VIOGNIER

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 100% Viognier

Vinification:

Récolte mécanique et nocturne avec éraflage totale
Macération pelliculaire à froid 50%
Pressurage pneumatique direct 50%
Débourage à basse température en dessous de 5°C
Fermentation régulée à basse température
Élevage sur lies fines en cuve pendant 5 mois

Terroir:

Sol sablo-limoneux

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Alcool:

13°

Robe:

Jaune doré avec des reflets verts

Nez :

Intense et typé avec des arômes d'abricot, de pâte de coing et de fleur d'oranger.

Bouche :

Tout en rondeur. L'abricot est accompagné d'ananas et de beurre frais, avec une touche de réglisse et de zeste d'orange qui lui confère une belle persistance

Accords mets-vin :

À servir comme apéritif ou sur un foie gras, Accompagne très bien aussi asperges Idéal sur un fromage sec.

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Classique

Bouchon Diams ou à vis

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

