

VIOGNIER



Vin de France

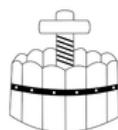


100% Viognier



Jeune vigne sur un sol peu profond et caillouteux

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour cette cuvée, afin de conserver sa fraîcheur.



Le Viognier produit des vins blancs racés et très parfumés qui développent des arômes de fleurs blanches, d'abricot sec, de pêche, et fruit à chaires blanches et de miel. Sa vivacité alliée à sa rondeur accompagne très bien les sushis et toutes les cuisines exotiques et raffinées. Il est également parfait pour accompagner une assiette gourmande, salades composées...