



Vinipolis
BISTROT ■ CAVEAU ■ RÉCEPTIONS

VIOGNIER

Région : Languedoc

Appellation : Pays d'Oc IGP

Terroir : colluvions argilo-calcaire

Rendement moyen : 60 hl/ha

Cépage : 100% Viognier

Vinification : Récolte nocturne. Réfrigération de la vendange, macération des baies pendant 2 heures, puis égouttage et pressurage pneumatique. Débourage après une nuit de décantation. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage puis élevage plusieurs mois sur lies fines avec bâtonnages pour apporter gras et complexité en bouche.

Note de dégustation : Robe jaune doré aux reflets brillants. Nez de fruits d'été à chair jaune (pêche, abricot). Bouche ronde et fraîche en attaque, puis marquée par une évolution suave et riche. Finale longue et fruitée sur des notes d'abricot.

Accords mets : À découvrir en apéritif ! Il accompagnera également un carpaccio de Saint Jacques, un pigeon à l'estragon ou encore la cuisine asiatique.

Température : servir entre 10 et 12°C.

Distinction : Médaille d'Argent au Concours des vins de la Coopération Languedoc Roussillon Midi Pyrénées.

