

Originnaire des Côtes du Rhône septentrionales, nous avons adopté ce cépage en 1993. Sa culture demande une grande maîtrise. Vinifié en monocépage ou en assemblage, en sec ou en doux, le viognier donne des vins riches et exubérants, dotés d'une grande finesse.

Viognier



CEPAGE & APPELLATION

Blanc 100% Viognier.
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe or. Nez très expressif aux notes fruités d'abricot et de mangue. Jolie touche de musc. Bouche fruitée et belle vivacité en finale.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, saumon fumé, poissons de rivière, coquilles St Jacques, gambas, fromage frais. Conseillé sur de la cuisine asiatique.

DISTINCTION

ARGENT Concours des Vins de Nîmes

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A conserver entre 8° et 10°. Garde 1 à 2 ans.

TERROIR

Plantés sur un sol profond mais peu fertile avec une exposition sud –sud est, les plants de Viognier portent fièrement leurs grappes ambrées et soignent leur maturité.

VINIFICATION

Vendanges de nuit.
Vinification à basse température.
Degré alcoolique = 12.5%vol

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne. Carton debout de 6 bouteilles.

Palette de 100 cartons.

GENCOD Bouteille : 3 499 740 00 0178

GENCOD Carton : 3 499 740 00 1175

