



# IGP Pays d'OC

## « Viognier L'Exubérant »

### Terroir et culture

Implantées sur des sols argilo-graveleux prolongeant l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant ce blanc, bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérée par la proximité de la mer Méditerranéenne et de l'Hérault.

Ce terroir particulier permet d'élaborer ce vin blanc pâle à reflet vert gardant toute sa finesse et son élégance.

### Vinification

Macération pelliculaire à froid, pressurage pneumatique débouillage léger, bâtonnage à froid avant fermentation, fermentation basse température 16 °

### Caractéristiques et dégustation

Vin blanc SEC : 12°8; 100% viognier.

Jaune très pâle, reflet vert.

Nez floral, notes d'abricot et d'agrumes pamplemousse.

Riche et ferme en bouche, exotique, floral et fruité, sur la pêche blanche et l'abricot, bon équilibre acide/gras. Il présente du volume avec une très belle longueur.

A servir de 12 à 14°.

Accompagne les plats légers, plats exotiques.

Parfait à l'apéritif.

### Conditionnement

Bouteille bourgogne DUCASSE 75 cl antique

Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.

Carton 6 cols droits verre à verre.



Gencod 3760058240281