



Viognier Réserve de « Val Joanis » 2022

La robe est claire et limpide avec des reflets verts et Viel or. Le nez exubérant s'exprime sur l'aubépine, la violette et des fruits à chair blanche comme la pêche et la nectarine. La matière est riche et tapisse le palais. La finale est fraîche et aérienne.

Appellation : IGP Méditerranée

Cépages : 100 % Viognier

Rendement : 35 hl/ hectare

Sol : Agrégats caillouteux

Exposition : Côteau orienté Est/Ouest

Altitude : 230 mètres

Vinification : A basse température en cuve inox.
Elevage sur lies fines pendant 8 à 10 semaines.

