



## VIOGNIER

### IGP HERAULT CESSANON

#### Assemblage :

- 100 % Viognier

#### Terroir :

- Galets roulés
- Rendement 35 hL/ha

#### Vinification :

Vinification traditionnelle sur lies. Strict contrôle des températures tout au long de la fermentation. Elevage sur lies et batonnages pendant 3 mois après encuvage.

#### Le mot de l'œnologue :

Belle robe or paille à reflets verts. Nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche suave marquée par une bonne acidité. La palette aromatique est dominée par des notes de citron, de pamplemousse et mouchetée par des arômes d'abricot. Finale fraîche et persistante.

#### Accompagnements :

Vous apprécierez cette cuvée à l'apéritif ainsi que sur des fruits de mer, des poissons et des fromages... par exemple : Huitres et coquillages, salades au saumon fumé, salade niçoise, feuilleté d'escargots, avocat aux crevettes, salade de coquilles saint-jacques aux poires, lotte aux poireaux, filet de daurade, bar grillé, truite aux amandes, daine de saumon, langouste au naturel, écrevisses flambées, gambas à la plancha, comté, fromages de chèvre...et bien d'autres accords selon votre imagination et vos talents culinaires !

#### Récompenses :

Concours des IGP de France – ARGENT (vint.2014)  
JANCIS\_ROBINSON – 16.5+/20 (vint.2014)  
PRAGUE WINE TROPHY – Gold medal (vint.2014)  
BETTANE & DESSAUVÉ Elu Prix Plaisir (vint.2014)