

Cépages

100% Viognier.

Vinification et élevage

Vendangé à pleine maturité, après une macération pelliculaire il est pressé dans un pressoir pneumatique puis une fois clarifié, la fermentation dure une vingtaine de jours à 17°C.

Le vin est soutiré en fin de fermentation.

Il est ensuite conservé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille.

Potentiel de garde

3 ans.

Description organoleptique

Un nez très puissant avec des notes de fleurs blanches et de pêche.

En bouche nous retrouvons cette palette aromatique accompagnée de beaucoup de fraîcheur et de volupté.

Belle persistance aromatique.

Accords mets et vins

Ce Viognier sec convient très bien à l'apéritif, mais aussi sur des plats tels que le poulet mariné ou des poissons en sauce.

On le marie particulièrement bien en fin de repas avec des fromages à pâtes molles.

Dégustation entre **8** et **12°C**.