

# VIOGNIER 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

**CEPAGE** : 100 % VioGNier

**TERROIR** : Vignes situées sur coteau argilo- calcaire avec une partie composée de cailloutis. **VINIFICATION** : Ce vin est élaboré avec une courte macération pelliculaire, suivie d'une fermentation basse température puis d'un élevage sur lies fines.

**DEGUSTATION** : Au nez on lui trouve des notes d'abricots frais et de poires williams, légèrement vanillées. Une bouche expressive et acidulé avec des notes de fruits à chair blanches.

## Accords mets et vins

Cuisine du sud

## Détails

## Dégustation

**Robe** : Or

**Nez** : Notes d'abricots frais et de poires williams, légèrement vanillées

**Bouche** : Une bouche expressive et acidulé avec des notes de fruits à chair blanches.

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 12°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo calcaire

**Cépage** : 100% VioGNier

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : HVE

**Vinification** : Ce vin est élaboré avec une courte macération pelliculaire, suivie d'une fermentation basse température puis d'un élevage sur lies fines.

**Elevage** : Cuve inox



Plaisirs du vin  
Cahors