

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