

IGP MEDITERRANEE BLANC

VIOGNIER



Assemblage

100 % Viognier



Vinification

La vendange se fait à maturité aromatique, ramassée tôt le matin.

Nous effectuons une macération pelliculaire avant pressurage pour extraire les arômes variétaux.

La vinification en cuve inox thermorégulée permet de conserver au maximum son potentiel aromatique.

Le vin est filtré et mis en bouteille dans l'hiver.

Dégustation



La robe est d'une couleur jaune claire.

Le nez intense se compose de senteurs d'abricots et de fleurs blanches

La bouche est élégante, ronde sur des notes de fruits.

L'ensemble reste frais et rafraichissant.

Accords mets & vin



Ce vin plaisir s'apprécie en apéritif; il peut accompagner de nombreux plats de poisson et de fruits de mer.

