



Deux villages, un vin, une histoire

VIOGNIER

Vin de Pays d'Oc blanc

Cépages : Viognier.

Rendement : 60 hl/ha.

Terroir : Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arêtes vives (calcaire dur du Quaternaire).

Vinification : Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille précoce pour piéger le maximum d'arômes.

Dégustation : Nez fin et délicat de fruits avec une pointe d'abricot sec. La bouche est ronde, tout en douceur.

Accompagnement : Apéritif et tapas.

Température de service : 12°C.

Garde : 2 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles.

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles.

