

Pays d'Oc

MONT SÉGONNE VIOGNIER



**Cépage** : Viognier.

**Rendement** : 60hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes 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.

**Température de service** : 12°

**Accompagnement** : Apéritif et tapas.

**Garde** : 2 ans.

**Quantité disponible** : 4000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles