



Vendanges des Vignes Rousses

Douceur et élégance

MILLESIME

2015

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Viognier
IGP PAYS D'OC DOUX

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez fruits exotiques, abricot sec et miel. Bouche atypique et douce sur des arômes de fruits exotiques : litchi, mangue. Finale fraîche et persistante.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Foie gras, Fromage à pâte persillée, Desserts aux fruits.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 6 et 8°C. Garde 5 à 10 ans.

RENDEMENT & TERROIR

25 hl/ha. Sols argilo-calcaires de Coteaux.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. Arrêt de la fermentation par le froid à 60 g de sucre résiduel naturel/l de vin.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Authentique Cannelle.
Carton couché de 6 bouteilles

