



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# Secret de Cave

*Une cuvée d'exception*

## MILLESIME

2022

## CEPAGE & DENOMINATION

100% Viognier

IGP PAYS D'OC

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez très expressif et complexe sur des notes d'abricot sec.  
Bouche marquée par la rondeur et la finesse du cépage, et des arômes de fruits secs (abricot sec, figues séchées, dattes). Finale sur des notes fumées et miel.

## ACCORDS METS & VIN

Crustacés, Rouget, Dos de Cabillaud rôti au chorizo, St Jacques poêlées aux morilles, Tajine d'agneau aux fruits secs, Viande blanche en sauce.

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 8 à 12°C. Garde 3 à 5 ans.

## RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires de coteaux.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification avec bâtonnage des lies et élevage en fût de chêne français haut de gamme neuf pendant 12 mois.

## DESCRIPTION

Bouteille flacon bordeaux antique.  
Carton couché de 3 bouteilles.



**COLLINES**  
DU — Vignerons depuis 1928  
**BOURDIC**

30190 Bourdic FRANCE  
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82  
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM