



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Viognier

Une exubérance maîtrisée !

MILLESIME

2019

CEPAGE & DENOMINATION

100% Viognier - Vin blanc sec
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Le nez offre une complexité aromatique (pêche, abricots, fruits exotiques). Bon équilibre en bouche avec une bonne persistance aromatique. Très belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Coquilles Saint Jacques, Poissons fumés, Crustacés et Poissons grillés.

DISTINCTIONS 2019 / Millésime 2018

OR Concours des Vins IGP
OR Concours Régional des Vins Occitanie
BRONZE Vinalies Nationales

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires en Coteaux.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique, fermentation à basses températures et élevage en cuves inox.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles



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

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM