

Cuvée VIOGNIER
IGP PAYS D'OC



Assemblage : 100% Viognier.

Robe : Jaune dorée aux reflets verts.

Nez : D'une belle intensité , le bouquet présente de la finesse et de la complexité sur des notes florales, de pêche et d'agrumes.

Bouche : A la fois en finesse et toute en rondeur , elle présente un bel équilibre entre fruité et sucrosité, sur des arômes d'agrumes, de pêche, et une finale citronnée.

Accord : Très apprécié en apéritif, le VIOGNIER s'accorde parfaitement avec les entrées de salade composée, les viandes blanches, les poissons et crustacés ainsi que les fromages frais.

Garde : 2 ans

Servir de préférence à : 8-10°