

VIOGNIER

Produit : IGP d'Oc
Issu de culture raisonnée.

Terroir : Marnes à forte teneur en argile et calcaire.

Cépages : 100% Viognier

Rendement : 60 Hl/Ha

Vinification : Traditionnelle

Elevage : En cuve

Durée de garde : 1 à 2 ans



Dégustation : Des notes d'abricots confits, d'ananas, de mangues, de litchis et de pêches de vigne juteuses, de prunes mirabelles en font un vin généreux, puissant, moelleux, rond et suave.

Accords et mets : Apéritif, Sauces sucrées / salées, Porc à l'ananas, Sauce aigre douce, Poissons en sauce, Fromages, ...

A déguster entre 10 et 12°C



2 rue de l'arnède, 30250 Sommières. Tél : 04 66 80 03 31