



Cuvée Balthazar :

Un soupçon de folie dans un écrin de droiture!

Terroir : coteaux argilo-calcaires de la commune de Pépieux dans le Languedoc-Roussillon.

Cépage : Viognier ramassé à maturité aromatique.

Vinification : macération pelliculaire de 12 heures thermorégulée, puis stabulation liquide des bourbes avec leur jus clairs pendant 15 jours à basse température, suivie d'une fermentation alcoolique.

Elevage : élevage sur lies avec bâtonnages réguliers, 10 % fermenté et élevé en fûts neufs de chêne français.

Dégustation : Jaune pâle aux reflets verts. Nez très intense de goyave, d'abricôt mûrs, de pêches jaunes, de lilas blancs, d'agrumes mûres avec une pointe toastée et minérale. L'attaque en bouche est franche avec une bonne fraîcheur, de l'onctuosité, très ample et volumineux. La finale est persistante, fruitée et minérale.

Originalité : Capsule à vis longue garde, inerte à toute déviation organoleptique due à un bouchage classique.

Suggestions : Vin à boire dès maintenant ou dans les 2 prochaines années. A servir frais à l'appéritifs, sur des poissons grillés, en sauce, des crustacés, des fromages de chèvres.

Viognier 2014 Pays d'Oc IGP

Sélectionné dans le Guide Bettane & Dessauve 2016 : 14/20.

Sélectionné dans les meilleurs Pays d'Oc IGP par le magazine Selection (Allemagne).

Sélectionné dans le Guide Food and Wine Pairings (Grande Bretagne).

EAN 13 bouteille 75 cL : 3760172990147

EAN 13 Carton de 6 bouteilles 75 cL : 3760172990154

Palette EURO 80*120 : 570 bouteilles avec 95 cartons de 6 sur 4 étages.