



**LES COSTIÈRES DE POMEROLS**

Avenue de Florensac – 34810 Pomerols  
Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21  
Email : [info@cave-pomerols.com](mailto:info@cave-pomerols.com)  
[www.cave-pomerols.com](http://www.cave-pomerols.com)



BEAU VIGNAC

IGP PAYS D'OC  
VIOGNIER

**Cépage et terroir :**

100% Viognier.

Ce vin est issu de vignes exposées au sud, implantées sur un terroir argilo-calcaire à quelques kilomètres de l'étang de Thau, à proximité du Cap d'Agde et de Sète.

**Vinification et élevage :**

Raisins récoltés de nuit à une légère surmaturité (13,5°), issus de terroirs et de parcelles rigoureusement sélectionnés. Macération pelliculaire de quelques heures. Inertage des opérations pré-fermentaires et pressurage pneumatique. Sélection des jus d'égouttage et débourbage statique de 48 heures à 8°C. Fermentation contrôlée (16°C). Bâtonnage et élevage en cuve sur lies fines. Fermentation malo-lactique non faite.

**Commentaires de dégustation :**

Joli jaune brillant aux reflets nacrés, notes douces et intenses de fruits à belle maturité (abricot mûr), mais aussi plus florales (pétales de rose). Harmonieux et chaleureux en bouche avec de la rondeur et de la persistance.

**T° de service :**

10° C - 12° C

**Gastronomie :**

Parfait seul dès l'apéritif et très gourmand aussi avec des langoustines à la plancha, du saumon fumé ou mariné, et même des volailles en sauce ou au curry, des veloutés de légumes ou une tarte Tatin mangue/ananas.

**Conditionnement :**

Bouteille : Bourgogne Élégance 75 cl (VOA)

Bouchage : Bouchon synthétique, capsule à vis

France :

Palette Europe : 456 bouteilles (76 cartons de 6 bouteilles)

Palette VMF : 552 bouteilles (92 cartons de 6 bouteilles)

Export :

Palette Europe : 570 bouteilles (95 cartons de 6 bouteilles)

Palette VMF : 690 bouteilles (115 cartons de 6 bouteilles)