

VIOGNIER

MÉDITERRANÉE - IGP

BLANC 2022

UN VIOGNIER SELECTIONNÉ AVEC LA MÊME ATTENTION QUE NOS CRUS CLASSÉS. EXPRESSION PURE DE CE CÉPAGE BLANC, CETTE CUVÉE EST UN VIN PLAISIR POUR ACCOMPAGNER VOS MOMENTS DE DÉTENTE ET UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE.

TERROIR

Sableux limoneux

CÉPAGE

Viognier 100%

DENSITÉ DE PLANTATION

4000 pieds/
hectare.

TYPE DE TAILLE

Double cordon de
Royat.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

VINIFICATION

Basse température
avec élevage sur lies
fines.

PRODUCTION ANNUELLE

17 000 bouteilles.

ALCOOL

13,5%

SERVICE

6°

CONTENANCE

75CL

DÉGUSTATION

Belle robe jaune brillante. Le nez expressif offre des parfums de fleurs blanches et mirabelle. La bouche complexe et ronde présente des arômes miellé et de fruits mûrs, d'une belle finesse. Notes d'abricot, de chèvrefeuille et poivre blanc viennent compléter cette expérience aromatique. Jolie finale sur la fraîcheur.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Autour d'un plat de fruits de mer sur le port.

VIANDES

Brochette de dinde aux
abricots secs.

POISSONS

Plateau de crustacés et
fruits de mer,
Plateau de sushis.

FROMAGE & DESSERT

Tarte aux abricots et romarin.
Chèvre frais et poivre blanc
de Kampot.



SAINT-MAUR