



Côtes du Rhône Viognier Blanc 2014



Cépages : Viognier

Notes de Dégustation :

Visuelle: belle robe jaune pâle aux reflets légèrement dorés.

Olfactive : il offre un nez très fruité (abricot).

Gustative : bouche aromatique aux notes d'abricot et de miel. Vin blanc frais, bien équilibré avec une longue persistance en fin de bouche.

Vinification : Égrappage et trie sur table - Macération pelliculaire d'une nuit - Pressurage au matin - Débourage à basse température.

Température de fermentation comprise entre 18 et 20°C.

Elevage : En cuve inox thermo-régulées.

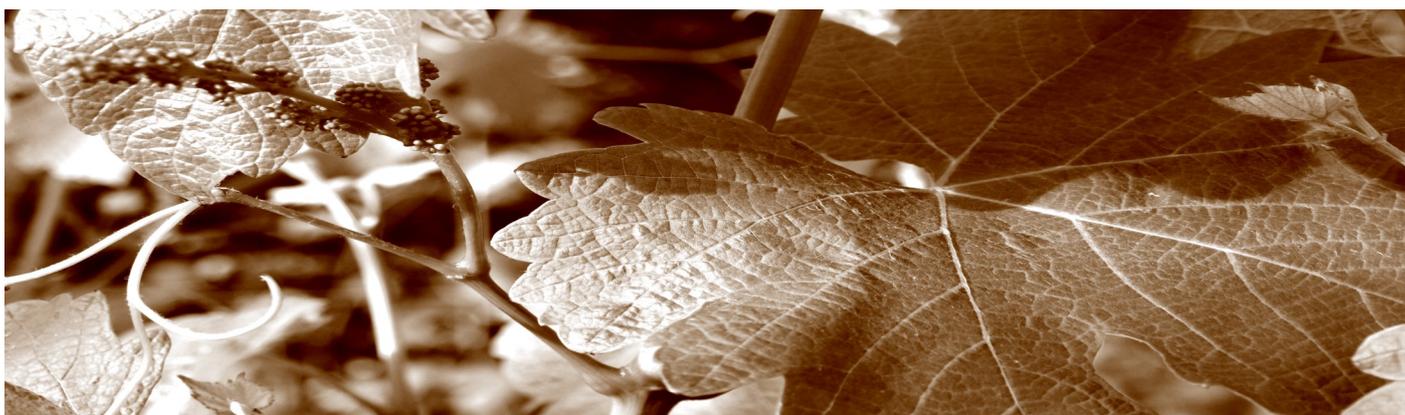
Accords mets et vins :

Ce vin sera votre complice à l'apéritif. Il vous ravira avec certains fromages de chèvre et de nombreux dessert (fruits, chocolat...)

Son potentiel de garde est de 3 ans.



Contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Produit de France