



VIN DE FRANCE VIOGNIER

Vin de France

TERROIR

terre alluvionnaire

CEPAGE

viognier

NEZ

abricot, pêche juteuse, note de vanille

BOUCHE

vin onctueux, équilibré, fruité, tendu

SERVICE

8-10°C

ACCOMPAGNEMENTS

poisson blanc grillé,
fruits de mer,
salade de tomates

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

Foulage et pressurage direct. Débourage à froid. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées à basse température pour extraire au maximum les arômes.