

- Viognier -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Viognier.



Robe

Robe d'un jaune clair, limpide, brillante aux reflets nacrés.



Nez

Nez Intense, riche, élégant aux arômes d'abricot, pêche et fleurs blanches.



En bouche

Une bouche flatteuse, persistante et onctueuse pour finir tout en souplesse.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Macération pelliculaire.

Clarification à froid pendant 48 heures à 8°C et fermentation à 16°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner dès l'apéritif, sur des plats relevés à base de poissons, viandes blanches et crustacés.

