

Vin de France Viognier 2019	
Cépage : 100 % Viognier	  
Terroir : Les vignes sont plantées sur un sol sablonneux très perméable à l'eau et à l'air, ce qui permet à l'eau de s'infiltrer plus facilement afin d'abreuver les vignes rapidement.	
Vendange : Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet une récolte à maturité excellente.	
Vinification : Les raisins sont égrappés en totalité. La vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débourageage est fait par décantation par le froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais et fruité en bouche.	
Elevage : Elevage en cuves inox sans fermentation malo-lactique. La mise en bouteille se fait au début du printemps.	
 <p style="text-align: center;">Aromatique et rond</p> <p>* Robe : Or pâle, brillante et très limpide. * Nez : Fleurs blanches, abricot, pêche blanche, en somme une grande intensité aromatique. * Bouche : Fraîcheur, rondeur, richesse et gras en bouche. Expression affirmée du terroir. Très grande finesse et très grande fraîcheur.</p>	
Température de service : 10 - 12°C Millésime : 2019	
Suggestions accords mets / vins : Apéritif (nature), Foie gras, brouillade de truffe, poissons blancs, fromages de chèvre ...	