

LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS

Cuvée "Viognier"



Couleur : Blanc
Cépage(s) : 100% Viognier
Millésime : 2017
Prix public indicatif : 5,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Marnes argilo-calcaires
Vinification : Pressurage direct
Rendement : 70hl/ha
Nombre de bouteilles : 50 000
Élevage : 3 mois - Béton
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune dorée.
Nez : Notes d'abricots confits, d'ananas et de pêches de vigne juteuses.
Bouche : Belle rondeur en bouche.

LE SERVICE

Température : 8-10 °C
Accords mets et vins : Accompagnera apéritifs, poissons en sauce, porc à l'ananas, poulet sauce aigre
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

