

## LES VIGNES DE L'ARQUE

### Cuvée "Saveur d'Automne"



**Couleur :** Blanc Moelleux  
**Cépage(s) :** 100% Viognier  
**Millésime :** 2016  
**Prix public indicatif :** 11 € TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire  
**Vinification :** Traditionnelle  
**Rendement :** 25 hl/ha  
**Nombre de bouteilles :** 6 000  
**Élevage :** 12 mois - Barrique  
**Certification bio :** Non  
**Méthode de Culture :** Raisonnée  
**Degré alcoolique :** 15%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Or.  
**Nez :** Fruits confits.  
**Bouche :** Complexe, ample et longue.

#### LE SERVICE

**Température :** 17 °C  
**Accords mets et vins :** Bleu et gâteau au chocolat.  
**Conditionnement :** 75 cl

#### DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

