

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

