

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNERONS DE PUIISSON

Le Pas du Centurion

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 8,65€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : La récolte nocturne préserve la température basse des raisins, qui conservent ainsi tous leurs arômes. Pour limiter l'oxydation, l'extraction des moûts est opérée par pressurage pneumatique sous gaz inerte. Le débouillage des jus s'effectue sous l'action du froid. Un contrôle strict des températures accompagne le déroulement de la fermentation. Ce vin 100% Viognier bénéficie d'un élevage de 4 mois.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 4 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13,03%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune très pâle, aux reflets verts, brille d'un éclat limpide et frais.

Nez : Bouquet de fleurs et de fruits, type abricot et mangue, s'exhale.

Bouche : Construit sur la fraîcheur, révèle à son tour la gourmandise de fruits mûrs et exotiques, d'une belle longueur.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Accompagnera avec brio un apéritif ou un poisson braisé, ou même, plus chambré, un pèlardon bien affiné.

Conditionnement : 75 cl



LES VIGNERONS DE PUIISSON - 4 rue des Pins - 34480 PUIISSON
+33 (0)9 75 96 96 21 - vigneron-de-puissan@wanadoo.fr