

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE COUDOULET

Viognier la Chicane

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2025

Prix indicatif : 7€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Marnes argilo-calcaires

Vinification : Vendanges traditionnelles de nuit, raisins égrappés, élevage sur lies pendant trois mois.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 40 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnel

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fruité, arômes d'acacia

Bouche : Saveur pêche de vigne et zeste d'orange

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Œufs Bénédicte, risotto aux asperges, linguines aux palourdes

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE COUDOULET - 4 rue des caves hautes - 34210 CESSERAS
+33 (0)4 68 49 35 21 - domaineoudoulet@gmail.com - domaineoudoulet.com