



MAS DE REY

VIOGNIER BLANC

2016

IGP

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

14°

CEPAGES: Viognier :100 %

VENDANGES ET VINIFICATION:

Les raisins ont été récoltés en sur maturité, passerillées sur pied. La vinification à froid classique est traditionnelle.

DEGUSTATION:

Enveloppé d'une couleur jaune bouton d'or , le nez, intense et variétal, rappelle pêche blanche, abricots, avec des notes florales ; la bouche, onctueuse et fruitée à souhait, persiste longuement sur les fruits perçus au nez.

ACCORD / METS:

Très apprécié à l'apéritif, il accompagne également, un foie gras, un dessert, une charlotte aux pêches , et le chocolat...

Service : entre 10 et 12°C.

Il peut se boire dès maintenant ou dans les 3 années à venir.

