

Viognier

BLANC



CARACTÉRISTIQUES

2022

IGP

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

12.5% vol.

CÉPAGES

Viognier

100%

VENDANGES & VIGNIFICATION

Les raisins ont été récoltés en sur maturité. Les jus sont maintenus à basse température afin de favoriser le développement des arômes variétaux. La fermentation alcoolique est bloquée afin de conserver le sucre dans le vin.

DÉGUSTATION

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. La finale légèrement acidulée apporte de la fraîcheur à ce vin.

ACCORD / METS

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

SERVICE : Entre 10°C et 12°C

GARDE

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

