



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble du Languedoc Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires, recouvertes de galets schisteux

## // CÉPAGES

Viognier 100%.

## // VINIFICATION

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées.

La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

## // ÉLEVAGE

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

## // DÉGUSTATION

Robe lumineuse jaune pâle aux reflets dorés.

Le nez de belle intensité et d'élégance offre des parfums de pêche, mangue et d'abricot.

La bouche se montre riche, ronde et longue avec une fine acidité qui apporte finesse et équilibre.

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune.

A consommer dans les 2 ans.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce Viognier réservera de savoureuses alliances sur un risotto d'asperges, des sushis, des Saint-Jacques à la planxa, un curry de poulet ou des comtés légèrement affinés.

// **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : À servir entre 8 et 10°C.