

Indication Géographique Protégée Gard

Viognier – Blanc



Assemblage

Issu exclusivement de parcelles de Viognier.



Terroir

Ce vin est cultivé sur un sol caillouteux argilo-calcaire.



Vinification

Pressurage direct débourbage et fermentation à basse température (16°C) pendant une dizaine de jours. Remise en suspension des lies fines quotidienne pour la rondeur. Élevage en cuve.



Dégustation

- Robe : pâle aux reflets jaunes.
- Nez : fleurs blanches (tilleul, aubépine, jasmin) fruits blancs (poire, citron, pêche, mangue).
- Bouche : l'attaque vive laisse place à une belle rondeur. Les notes de fruits frais décelées au nez se révèlent. La finale est longue et harmonieuse.



Accords mets et vins

En apéritif, avec des tapas. Possibilité d'en boire au dessert avec, par exemple, un sabayon aux pêches blanches.



Température de dégustation

8-10°C



Évolution

Idéal dans l'année.

