

## IGP Côteaux du Pont du Gard Viognier



### Assemblage

- 100% Viognier



### Terroir

- Sol caillouteux argilo-calcaire



### Vinification

- Pressurage direct débourbage
- 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 (poires, citrons, pêches, mangues)
- **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



### Température de dégustation

- 8-10°C



### Evolution

- A consommer dans l'année

