

CHARDONNAY VIOGNIER

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc

Millésime 2024 - 13° - 75 cl



TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire.

CÉPAGES

50 % Chardonnay, 50 % Viognier.
Rendement de 65 hl/ha.

VINIFICATION

Pressurage direct. Débourage statique à froid.
Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Robe jaune très pâle, belle brillance.

Nez floral (violette, acacia) et fruité (clémentine, pêche).

Bouche fringante de belle origine, joli petit gras plaisant équilibré par une belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera aussi bien vos viandes blanches que vos poissons ou même seul à l'apéritif. Fascinant sur un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou des huîtres de Bouzigues gratinées.

Service : 10-12°C

