

# VIOGNIER

---

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc

Millésime 2024 - 12,5° - 75 cl



## TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire.

---

## CÉPAGES

100 % Viognier.  
Rendement de 60 hl/ha.

---

## VINIFICATION

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

---

## DÉGUSTATION

Robe jaune doré claire.

Un bouquet intense et gourmand avec de belles notes de poires et de pêches, et un léger côté salin.

En bouche, ce vin est doux, légèrement gras, avec une structure vive et fraîche, rappelant l'iode de la Méditerranée.

---

## ACCORDS METS ET VINS

Ce vin vous surprendra, servi bien frais à l'apéritif, sur des huîtres de Bouzigues, des palourdes ou encore des sushis, et des poissons en sauce comme la daurade.

Service : 10-12°C

---

