



## Viognier "Cloédoux"

IGP Ardèche



### Vinification

Ce Viognier est récolté très tard (début octobre).

La vendange se fait lorsque les raisins atteignent une forte maturité.

La vinification en cuve inox est très surveillée et refroidie jusqu'au blocage de la fermentation.

Pas de malo afin d'obtenir un maximum de fraîcheur.

Pas de fût.

### Caractéristiques du Viognier

Robe jaune clair, aux arômes concentrés de poire William, de pomme verte, d'abricot confit  
et de bonbon acidulé.

Tendre, rond, sa douceur surprend agréablement et une délicate sensation de fraîcheur  
se dévoile en fin de bouche.

### Suggestion d'accompagnement

Ce Viognier est le compagnon de l'apéritif et du foie gras.

Il attend aussi le goûter et les desserts.

### Température de service idéale : 7°