



Viognier 2017

IGP Ardèche

Le cépage Viognier

Cépage blanc typique du sud-est mais peu répandu, offrant des vins très aromatiques et plaisants. On les reconnaît facilement à leurs parfums de fruits d'été comme l'abricot ou la pêche, mêlés à des parfums floraux.

Vinification

La vendange se fait à la pointe du jour et le raisin est pressé le plus tôt possible. La fermentation en cuve inox est surveillée et refroidie régulièrement. Pas de malo afin d'obtenir un maximum de fraîcheur. Pas de fût.

Caractéristiques du Viognier 2017

Robe jaune vert, sur des notes fruitées de pêche de vigne et litchi, avec une élégance florale rappelant la rose. De la fraîcheur et un croquant délicat en bouche. Idéal pour l'apéritif.

Suggestion d'accompagnement

Asperges, noix de Saint-Jacques à la crème ou vol au vent.

Température de service idéale : 8°