



Viognier 2017 "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 2017

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°