

Note de dégustation

Couleur : Robe brillante jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Expressif et élégant, il dévoile des arômes de fleurs blanches, accompagnés de notes de pêche et d'abricot frais.

Bouche : Attaque soyeuse et harmonieuse, soutenue par une belle acidité qui apporte fraîcheur et équilibre. La finale est vive, fraîche et délicatement fruitée.



Appellation : AOP St Chinian

Terroir : Sol schisteux

Cépages : 100% Viognier

Rendement : 30 hl/ Ha

Vignoble : Agriculture Biologique

Vendanges : Manuelles en caisse

Vinification : Pressurage grappes entières, débourbage du jus puis fermentation à basse température

Elevage : En cuve quelques mois puis mise en bouteille au printemps

Degré alcoolique : 13°

Température de service : Entre 10 et 12°C

Mis en bouteille au domaine