

VIOGNIER

Indication Géographique Protégée
VAUCLUSE

Médaille de Bronze Concours Agricole de Paris



Cuvée de sélection d'un Cépage distingué qui a voyagé depuis sa patrie de Condrieu dans le nord de la vallée du Rhône dans tous les coins du monde



Terroir

Sélection de parcelles de Viognier
Eboulis calcaires et terrasses alluvionnaires



Vinification

Traditionnelle par pressurage



Dégustation

Notes de pêches, abricots
Bouche légère et ronde sur le fruit



Conseil de conservation

A déguster dès à présent
vin à boire sur le fruit, à boire bien frais
conservation 2-4 ans en cave



Température de service

10-12 C°

Suggestion d'accompagnement



apéritif



Poissons en sauce, poissons grillés



Crustacés, cocktail de crevettes



Saumon, viandes blanches



Fromages de chèvre

Cépages

Viognier

Couleur

blanc



c a v e d e

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON