

## 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