

VIOGNIER PAYS D'OC IGP LES JAMELLES 2024

IGP OC

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Viognier

Alcool : 13.0%

Certification :



VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont récoltés à totale maturité, lorsque les raisins sont très dorés, presque gris, pour avoir la meilleure expression du cépage : des parfums envoûtants d'abricot, pêche blanche et poire William ainsi que des notes de melon. La fermentation alcoolique est lente et se produit en cuves inox avec contrôle des températures. Une grosse partie de la cuvée subira la fermentation malolactique pour gagner en complexité aromatique. L'élevage sur lies fines durera de 6 à 9 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : LANGUEDOC

Surface :

Type de sol : Argilo-calcaire et argilo-limoneux

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Jolie couleur or pâle.

Nez : Riche et très aromatique, avec des notes d'abricot et de pêche blanche. On distingue également des nuances florales (fleur d'acacia).

Bouche : Ce vin est rond en bouche, avec une grande fraîcheur et fait preuve d'un équilibre exceptionnel entre richesse et acidité. La dégustation se termine sur une finale de nougat.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre frais entre 8 et 10°C.

Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif ou pour accompagner la cuisine asiatique (les fruits de mer et les poissons), les asperges ou en dessert avec une tarte aux fruits.

Garde : A déguster dès aujourd'hui ou à conserver à l'abri de la lumière pendant 2 ans.

