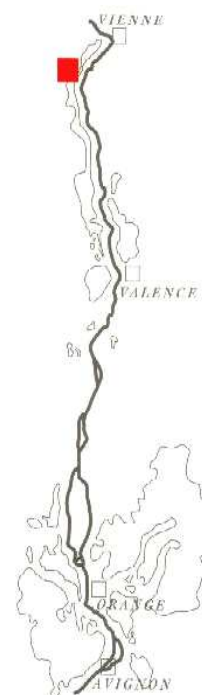
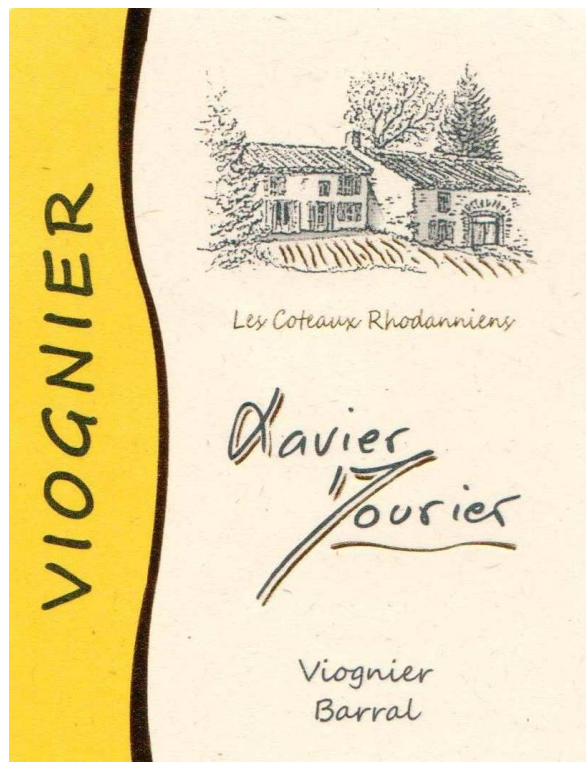


Viognier



📍 Zone de production : Collines bordant une vallée perpendiculaire au Rhône,

🏡 Vignoble : Haut de coteau, sur des sols granitiques.

🍷 Cépage : Viognier (cépage du Condrieu)

🕒 Vinification : Cuvaison à basse température, à 16°, pendant quatre semaines

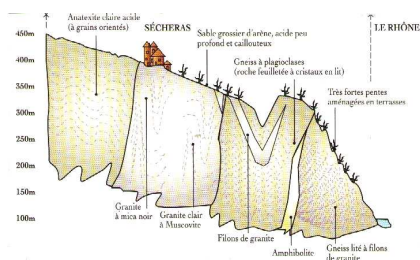
% Alcool : 12.5°.

♥ Caractère : Bouquet à dominante florale, parfum d'abricot.

🍽️ Mets : , Apéritif , Poissons, quenelles, viande blanche ,gratin.

🌡️ Température de dégustation : environ 10°, à aérer.

🕒 Durée de conservation : 1 à 2 ans.



Michel Mourier – RN86 –
Chanson – 42410 Chavanay