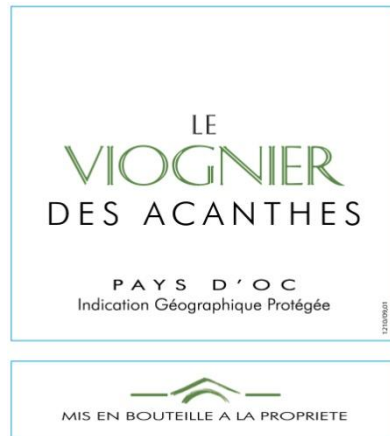




IGP - Pays d'Oc
VIOGNIER
« Les Acanthes »



*Présentation : Bouteille de 75 cl bouteille
« Bordelaise ».*

Zone de production : commune de Pujaut

Superficie du Vignoble : 6 hectares

Rendement maximum : 70 hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et caillouteux

Cépage : Viognier (100%, arômes de Fruits blancs)

Vinification : Encuvage à froid. Pressurage direct. Débourage. Fermentation de 10 à 15 jours conduite à basse température (14°).

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante jaune clair.

Nez : aromatique de fruits blancs.

Bouche : fraîcheur, rondeur et vivacité.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 10°C-12°C.

A déguster sur une salade composée, des fruits de mer ou des poissons grillés.

Ce vin plaisir est à déguster entre amis.

Aptitude au vieillissement: 1 à 2 ans.