

Vin de Pays D'Oc 2007

VIOGNIER



Assemblage : Issu exclusivement de parcelles de Viognier.

Terroir : Sélection rigoureuse dans l'aire de production Vin de Pays. Age des vignes : plus de 10 ans

Vinification : tri sélectif des raisins, débourage et fermentation à basse température : 16°C. Remise en suspension des lies fines pour la rondeur. Elevage en cuves.

Dégustation :

Robe : pâle aux reflets jaunes.

Nez : floral : fleurs blanches, fruité : pamplemousse, pêche.

Bouche : l'attaque vive laisse place à une belle rondeur. Les notes de fruits frais décelées au nez se révèlent. La finale est longue et harmonieuse.

Accord : Apéritif, entrées froides, des fromages, fromage de chèvre par exemple.

Evolution : idéale en 2008 à boire avant 2010.

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
www.vignerons-de-roquemaure.com