

# Vin de Pays Du Gard 2010

## 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, macération pelliculaire de 24 heures (durée exceptionnelle), débouillage 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 (tilleul, aubépine, jasmin) fruits blancs (poire, citron, pêche, mangue).

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 2011 à boire avant 2013.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR**  
**[www.vignerons-de-roquemaure.com](http://www.vignerons-de-roquemaure.com)**