

Les Libellules Viognier
IGP PAYS D'OC BLANC



ASSEMBLAGE

100% viognier

TERROIR

Nos parcelles de Viognier sont situées sur les terrasses argilo-calcaires qui surplombent l'Orb.

VINIFICATION

Pressurage des raisins récoltés de nuit aux heures les plus fraîches de l'été. Vinification à basse température et élevage sur lies fines.

DEGUSTATION

Nez d'agrumes et notes de bergamotes qui s'ouvrent sur l'abricots sec. Une attaque fraîche avec beaucoup de volume en bouche. La cuvée «Les Libellules Viognier» offre un réel équilibre et une persistance sur les notes de frangipane.

SERVICE

Température de service 8°C à 10°C. Un vin idéal pour accompagner un poulet aux asperges blanches.

GARDE

2 à 3 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391426

Carton : 3760188391433

