

**Puech du Viala**  
AOP SAINT-CHINIAN BLANC



**ASSEMBLAGE**

grenache blanc 80% et Roussanne 20%

**TERROIR**

Terrasses argilo-calcaire surplombant la rivière Orb. Sols caillouteux et arides.

**VINIFICATION**

Récolte nocturne aux heures les plus fraîches de l'été. Pressurage direct à l'abri de l'oxydation. Vinification et élevage en cuve béton, bâtonnage régulier des lies fines pendant l'élevage.

**DEGUSTATION**

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez fin et complexe aux arômes d'agrumes confits et de fleurs séchées. Bouche ronde, arômes intense de citron confits. Très bel équilibre entre la complexité aromatique et la fraîcheur.

**SERVICE**

Température de service 10° à 12°C. Idéal pour l'apéritif et accompagner des tapas ou une seiche grillée à la plancha.

**GARDE**

2 à 3 ans.

**GENCODS**

Bouteille : 3760188391402

Carton : 3760188391419

