



IGP PAYS D'OC

Domaine Moulinier

Viognier



Cépages : Viognier

Sol : Alluvions grés

Vinification: Pressurage direct avec pressoir pneumatique.
Débourbage.
Vinification à basse température constante entre 14 et 16°C.
Fermentation pendant 4 semaines. Pas de fermentation malo-lactique.

Elevage: En cuve sur lies fines pendant quelques mois

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Nez puissant sur des notes d'abricots, de roses associés à des notes délicates de fleurs blanches, de brioche, de noisettes grillées.

Souplesse et rondeur sont les maîtres mots en bouche.

Une légère pointe acidulée rend ce vin très aromatique en finale

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais.

A l'apéritif ou en accompagnement de plats à base de poissons ou crustacés.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z