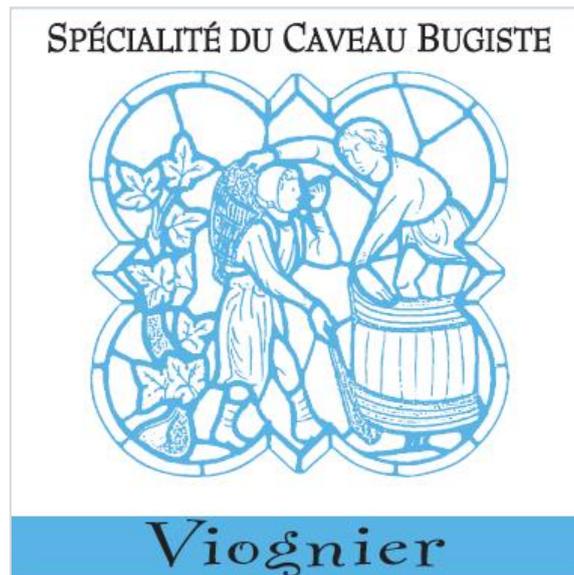


Viognier 75 cl Spécialité blanc  
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN



Cépage : Viognier

Moyenne d'âge des vignes : 5 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Taille : En guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C suivie de la fermentation malolactique. Le petit volume produit est mis en fûts anciens pendant 6 mois. Mise en bouteille durant le printemps.

Robe : Limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes de fruits à chair blanches (pêche, poire), d'abricot.

Bouche : Vin rond et gras très équilibré à boire dans les 3 ans. La finale est fraîche ce qui en fait un vin idéal pour l'apéritif.

Accords mets et vins : A l'apéritif, ou pour accompagner un joli plateau de fromage de chèvre.

T°C de service : 7 – 8 °C