

Cuvée Viognier

IGP d'OC Blanc

Indication Géographique Protégée



Côté fourchette

A déguster dès à présent avec :



Viandes

Blanquette de veau, poutine québécoise



Poissons

Filets de rouget à la provençale, coquilles Saint Jacques sauce au gingembre

Dégustation :



Œil : La robe est dorée avec quelques reflets argentés



Nez : Le nez est puissant marqué par des arômes de fruits comme l'abricot et de fleurs sèches



Bouche : Sa bouche est charnue et expressive. Une onctuosité suivie par des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot).

Détails :



Cépage(s)

Viognier



Alcool

12,5%



Contenance

75cl

(disponible aussi en 50cl)



Service : 10-12 °C

Carafage : Non

