

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

