



Cuvée : Viognier

Appellation : IGP Vin de pays du Gard

Millésime : 2020

Couleur : Blanc

Rendement : 30 Hl/Ha

Cépages

100% Viognier

Terroir : Sablonneux et limono-argileuse calcaire

Vinification : Égrappage et pressurage direct avec une température de vinification de 16°C

Fermentation : 100% cuve inox

Dégustation

Robe : Brillante et limpide aux reflets pastels

Arômes : Expressif et complexe de pêche et une touche de banane

En bouche : Ample avec une belle sucrosité en attaque

Finale sur une pointe de minéralité

Température de service : 9°C à 11°C

Potentiel de garde : 1 an

Mis en bouteille au Domaine

