



DOMAINE LA
PROVENQUIÈRE

Viognier gamme les fruits défendus

Blanc IGP Pays d'OC



DATE DE CREATION : 2008

CEPAGE : 100 % Viognier

TERROIR : Vignes situées sur coteau argilo-calcaire avec une partie composée de cailloutis.

VINIFICATION : Ce vin est élaboré à partir de macération pelliculaire, suivie d'une fermentation basse température puis d'un élevage sur lies fines pendant deux mois.

DEGUSTATION : Attention à ce grand séducteur, lui résister est impossible. Son charme opère sur des notes d'abricots frais et de poires williams, légèrement vanillées.

ACCORDS : Poisson blanc au four ou crevettes

SERVICE : 10-12° C

GARDE : A boire dans les 2 ou 3 ans.

