



DOMAINE LA
PROVENQUIÈRE

Viognier Chardonnay Gamme les cuvées P

IGP Pays d'OC



DATE DE CREATION :

CEPAGES : Viognier – Chardonnay

TERROIR : Argilo-calcaires avec une partie de cailloutis.

VINIFICATION : Vendanges mécaniques la nuit.

Macération pelliculaire suivie d'une fermentation à basse température avec une sélection de levures. Elevage sur lies fines.

DEGUSTATION : Robe brillante avec des reflets verts. Un nez expressif et acidulé avec des notes de poires. En bouche, on lui trouve des arômes de pêche de vigne et poire.

ACCORDS : Volaille en sauce

SERVICE : 13-14 °C

GARDE : A boire dans les 2 ou 3 ans

