



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Phénix

VIOGNIER



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

14 ans



Rendement moyen

25 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

13,5% vol.

Vin revêtu d'une robe or pâle scintillante, aux fins reflets verveine.

Du nez épanoui, on retient son intense expression, d'où se détachent l'abricot, la pêche blanche, le parfum d'une rose et une odeur de menthe fraîche.

Caressante, la bouche se caractérise par son parfait équilibre, entre concentration et rondeur, et par son explosion aromatique qui perdure longuement en finale.



Suggestions

Apéritif - Poivrons farcis à la brandade de morue -
Verrines de crabe - Tian de légumes d'été à la fêta -
Saumon en croûte



3200 bouteilles



2 0 2 3

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Phénix

VIOGNIER



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

14 ans



Rendement moyen

25 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

13,5% vol.

Vin revêtu d'une robe or pâle scintillante, aux fins reflets verveine.

Du nez épanoui, on retient son intense expression, d'où se détachent l'abricot, la pêche blanche, le parfum d'une rose et une odeur de menthe fraîche.

Caressante, la bouche se caractérise par son parfait équilibre, entre concentration et rondeur, et par son explosion aromatique qui perdure longtemps en finale.



Suggestions

Apéritif - Poivrons farcis à la brandade de morue -
Verrines de crabe - Tian de légumes d'été à la fêta -
Saumon en croûte



3200 bouteilles



2 0 2 3

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

