





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Rendez Vous

VIOGNIER SAUVIGNON

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	12 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% vol. 

Belle robe jaune pâle lumineuse, aux reflets or.
Nez complexe, volubile, marqué par des parfums de fruit,
associant le litchi, l'abricot et les agrumes, et une délicate
note de buis.
La bouche combine de la rondeur, du gras et ce qu'il faut
de fraîcheur en finale, sans oublier une longue persistance
aromatique.

 Suggestions

Apéritif - Mousse de légumes - Verrines de saumon fumé -
Poissons grillés - Ratatouille - Médillons de homard -
Tartines de houmous - Ceviche

 4000 bouteilles

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



2 0 2 2

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

