



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Rendez Vous

VIOGNIER SAUVIGNON



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. 

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 - Médallions de homard -
Tartines de houmous - Ceviche



4100 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

Rendez Vous

VIOGNIER SAUVIGNON



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

14 ans



Rendement moyen

25 hl/ha



Récolte & Elaboration

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



Dégustation

13,5 % 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 - Médallions de homard -
Tartines de houmous - Ceviche



4100 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

