



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Phénix

VIOGNIER

 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.



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 féta -
Saumon en croûte



4500 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

