



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Viognier

VIOGNIER

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	11 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

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



Dégustation

15% vol.



Superbe robe or pâle qui scintille dans le verre.
Le nez libère immédiatement des arômes exubérants et suaves de coings et d'abricots mûrs, de litchis et de pêches au sirop, associés à des extraits d'écorces d'agrumes.
Dès son attaque, volumineuse et chaleureuse, le vin reste sur une ligne de fraîcheur et sur une palette aromatique envoûtante, qui se prolonge longuement.



Suggestions

Apéritif - Mousse de légumes - Verrines de crabe - Poissons grillés - Ratatouille - Médallions de homard - Saumon en croûte



2800 bouteilles



2 0 2 0

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

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

