



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](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

