

# VIOGNIER OVOÏDE

## Vin de France



### ■ CÉPAGE

100% Viognier

### ■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne 35 à 40 mètres.  
Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

### ■ VINIFICATION

Vinification en cuve ovoïde en béton naturel.  
Fermentation contrôlée de 18° à 20°C.

### ■ DÉGUSTATION

Robe : légèrement dorée et brillante.

Nez : puissant bouquet de fleurs blanches, abricot, fruits blancs et fini miel.

Bouche : attaque franche, bouche souple, arômes de fruits blancs bien mûrs.

### ■ ÂGE DES VIGNES

5 ans

### ■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

