

IGP Coteaux du Pont du Gard Viognier

Blanc



Vignoble

Sol : Cailloutis villafranchiens (Gress)

Surface : 32 ha

Age moyen : 18 ans

Densité : 4400 pieds/ha

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Traditionnelle
(max 17°C)

Élevage (type et durée) :
Cuves inox sur lies fines
(6 mois)

Assemblage (cépages) :
100% Viognier

Dégustation

Œil : Or pâle, reflets verts

Nez : Très complexe, fleurs blanches, cédrat, abricot

Bouche : Gourmande et fraîche, bon équilibre, fruits exotiques et pêche blanche, très bonne longueur en bouche

Garde : 1 à 3 ans

Gastronomie

Température de dégustation :

8 à 10 °C

Accords mets et vin :

* Apéritif

* Poissons

* Viandes blanches

...