

VIOGNIER

APPELLATION: IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

Alcool : 13 % vol **Rendement :** 40hl/ha

Terroir : schisteux

Cépage :

100% viognier

Vinification :

pressurage direct, fermentation à basse température.

Dégustation :

Nez floral et fruité qui mêle des arômes de fruits à chair jaune (nectarine) dans une ambiance florale soutenue. Arômes séduisants en bouche, persistants, agréable, bien équilibré.

Accord mets et vins :

Très agréable à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien un fromage à pâte molle qu'un plat de crustacés

Durée de garde : 2 à 3 ans

Service : entre 8 et 10°C

Distinction :

Millésime 2025 : Lyon Argent

Domaine Carriere Audier

Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

