

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ÉQUILIBRE VIOGNIER SAUVIGNON BLANC

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur :** Blanc
- **Degré Alcoolique :** 12% Vol
- **Sols :** Alluvions anciennes argilo-calcaires et marne sablo-limoneuse du Miocène.
- **Cépages :** 50% de Viognier et 50% de Sauvignon blanc.
- **Âge moyen du vignoble :** 25 ans
- **Taille :** Lépine
- **Porte greffe :** SO4
- **Rendement :** 60hl/ha
- **Potentiel de garde :** Moins de 5 ans
- **Vendange :** Récolté début Septembre.
- **Vinification :** Fermentation alcoolique entre 15°C et 18°C. Élevage sur lies pendant 3 mois avec bâtonnage régulier.
- **Dégustation :** Vêtu d'une robe jaune pâle aux reflets verts cristallins, le Viognier Sauvignon Blanc vous surprendra par son bouquet floral et subtil. En bouche, on trouve des notes puissantes de fleurs blanches, le chèvrefeuille forme un joli couple avec le litchi. Son palais est ample, frais et harmonieux. L'équilibre est parfait !
- **Accord mets et vin :** Apéritif, plateau de fruits de mer, poisson...



* Sud de France



Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000, garantie d'un respect de l'écosystème.