

ÉQUILIBRE

VIOGNIER SAUVIGNON

L'ARJOLLE

Un assemblage étonnant, aussi frais qu'aromatique !



Un assemblage étonnant où la fraîcheur du Sauvignon est associée à l'exubérance aromatique du Viognier, pour notre plus grand plaisir !

Couleur: Blanc

Degré Alcoolique: 12%

Vendange: Début Septembre.

Vinification: Pressurage direct
Fermentation alcoolique entre 15 et 18°C

Élevage: Elevage sur lies pendant 3 mois
Mise en bouteille précoce

Dégustation: Récolté dès le début Septembre, ce vin vous surprendra par son bouquet floral et subtil, alliance de senteurs d'agrumes et de fleurs délicates. En bouche, on retrouve ces notes puissantes de fleurs blanches et de fruits de la passion. Un vin de plaisir marqué par une belle fraîcheur et un bel équilibre.

Accord mets et vin: Apéritif, plateau de fruits de mer, carpaccio, poisson cru ou cuisiné, asperges

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Sud de France

ISO 14001
performance environnementale
environmental performance