

VIOGNIER SAUVIGNON

Le caractère des vins d'Équinoxe égale leur élégance !



Le Viognie et Sauvignon tout en harmonie.

Couleur: Blanc

Degré Alcoolique: 13,5% Vol

Cépages: 100% Chardonnay

Vendanges: Le domaine de l'Arjolle récolte aux premiers jours de l'automne les raisins qui donnent naissance aux vins d'Équinoxe. Assemblage subtil de Viognier et de Sauvignon, cet Équinoxe blanc joue merveilleusement avec la puissance des arômes et l'élégance du caractère.

Vinification: Macération pelliculaire pendant 12 heures avant pressurage 2/3 de fermentation alcoolique en fûts de chêne 1/3 de fermentation alcoolique en cuve.

Dégustation: Sa robe or est éclatante et scintille de reflets dorés. Le bouquet est complexe, puissant et élégant : les notes de fruits, de fleurs sont parfaitement accompagnées par un boisé agréable et maîtrisé. La bouche suit cette trame : la rondeur et les arômes beurrés sont en harmonie.

Accord mets et vin: Apéritif raffiné, Gambas au curcuma, poulet de Bresse, filet de rouget, curry de poulet