



F BLANC

VIOGNIER



L'ARJOLLE

Un Viognier aux allures méditerranéennes !

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Viognier

ÂGE DU VIGNOBLE

15-20 ans

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, huîtres et moules de Méditerranée, poissons grillés, poissons fumés, risottos, brandade de morue, blanquette de veau.

ÂGE DU VIGNOBLE

15-20 ans

VENDANGE

Mi-septembre

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuve inox. Élevage sur lies fines exclusivement en cuve pendant 3 mois.

DÉGUSTATION

Couleur or blanc.
Nez intense de fruits exotiques et d'agrumes, souligné par une belle fraîcheur. Une bouche avec un joli corps, de la finesse et toujours de la fraîcheur.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES