

VIOGNIER
MUS
Pays d'Oc IGP Blanc

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Très haute protection des raisins contre toute oxydation, dès leur cueillette et lors de leur transport dans la cave. Vendange de nuit, à température fraîche. Egrappage complet, pressurage direct sous ambiance CO2. Stabulation 24 heures et débourage immédiat à 8°, sélection des jus limpides et blancs seulement. Fermentation provoquée par addition de levures sélectionnées, en cuve inox, sous contrôle des températures permanent, durant 30 à 40 jours. Elevage sur lies fines tout l'hiver, avec bâtonnages réguliers. Collage.

Titre alcoolique : 13,5 % alc.

CARACTÈRES DE DÉGUSTATION

Jolie robe dorée.

Belle typicité pour ce Viognier, sur des notes de pêches de vigne, de poires, d'ananas.

La bouche est fraîche, aromatique et gourmande. Vin élégant, racé et rafraîchissant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Accompagne agréablement les fruits de mer, les crustacés, les grillades de poisson. Servir bien frais, à 11°.

