



Cuvée Viognier 2019

IGP Méditerranée



Terroir :

Situées, sur le terroir antique de Frejus entre le massif des Maures et de l'Esterel, des terres exposées plein sud issues d'alluvions anciennes représentées par du pliocène marin composé de sables fins et d'argiles.

Cépage :

Un cépage unique compose ce vin, le Viognier, qui donne un vin blanc d'une grande finesse.

Le vignoble :

Vignes palissées sur 5 fils, labours des sols et enherbement maîtrisé un rang sur deux, sans le recours aux engrais chimiques, pesticides et herbicides, vendanges uniquement à la main, transport en caisse.

La vinification :

Respect du cahier des charges biologique, la vendange est égrappée et foulée, puis directement refroidi avant macération. Pressurage pneumatique, la fermentation s'effectue à température régulée. Clarification puis filtration et mise en bouteille au Domaine

Notes de dégustation :

Doté d'une belle robe jaune or, ce vin présente un nez expressif de bananes mûres et de nectarines. Suivent des notes d'eau de rose et un soupçon de poire confite. L'attaque en bouche est souple et amène sur un équilibre généreux, finissant sur des notes de thé glacé.

Associations mets et vins :

Un blanc qui accompagnera parfaitement les poissons grillés, homard, langoustine, coquillages, sushis, sashimis ou même une viande blanche légère.

Garde 1 – 2 ans

Servir entre 10 et 12 °C

Disponible en 75 cl (carton de 6 bts)

Millésime 2019 : 2000 cols

TARIF : 8.00 euros TTC