

Viognier

IGP PAYS D'OC BIO

S
DOMAINE
SIBILLE
PAYS D'OC

APELLATION	IGP Pays d'Oc
MILLÉSIME	Millésime en cours selon la commercialisation
CÉPAGES	100% Viognier
TYPE DE VIN	Blanc sec
TERROIR	Argilo calcaire
MODE DE CULTURE	Agriculture biologique
VINIFICATION	Vendanges mécaniques pour une macération pelliculaire avant pressurage pneumatique, travail par gravité, réduction des sulfites, élevage sur lies totales
DÉGUSTATION	Vin fruité, net sur l'abricot, sec et ample grâce à l'intense élevage sur lies
VIEILLISSEMENT	2 à 4 ans
ACCORDS VIN & METS	Idéal à l'apéritif, servir frais sur des amuse-bouche aux herbes aromatiques, salades aux agrumes, salades de saison, cuisine indienne, poulet
CONSEILS	Servir à 8°C
ALCOOL ET SUCRE	13,5%/vol vin sec
CONDITIONNEMENT	Carton : 6 à plat Bouteille : bourguignonne brune lourde Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe

