

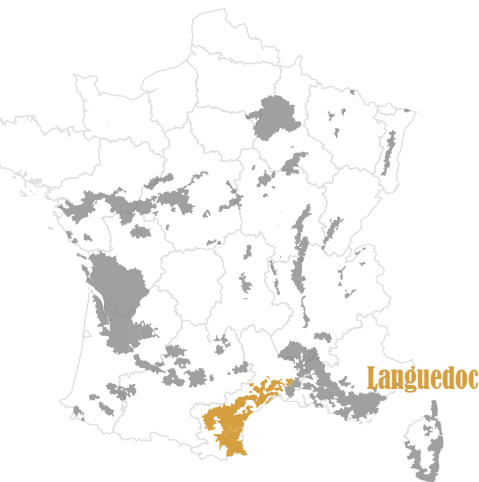
VIOGNIER Cuvée du Berger

IGP Pays d'Oc blanc

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

IGP : Indication Géographique Protégée



Le Terroir littoral est solaire et généreux, offrant des vins gourmands, sur les agrumes.

Ce vin est élaboré à partir du vignoble situé sur le littoral autour de Sète.



Cépages

100% Viognier.



Elaboration - Vinification

Techniques viticoles et œnologiques modernes favorisant la révélation des arômes de cette IGP.



Dégustation

Robe : Jaune dorée, qui deviendra paille avec le temps.

Nez : Pêche, poire, abricot, fruits de la passion et notes de fleur blanche.

Bouche : Fraîche et suave s'achève sur une belle texture charnue.



Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif, avec de succulents filets de rougets de Méditerranée à la provençale, juste saisis à la plancha, avec des dés de volaille marinés au citron, et pourquoi pas avec une large palette de tapas ou même... de sushis !

A servir à une température de 11 à 13°C.

A déguster dans les 1 à 3 ans.



LOUIS FFRE



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Avril 2022.