

L'Exubérant

VIOGNIER BLANC
IGP Pays d'Oc



Terroir et culture

Implantées sur des sols argilo-graveleux prolongeant l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant ce blanc, bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérées par la proximité de la mer Méditerranéenne et de l'Hérault.

Ce terroir particulier permet d'élaborer ce vin blanc pâle à reflet vert gardant toute sa finesse et son élégance.



Vinification

Macération pelliculaire à froid, pressurage pneumatique débourbage léger, bâtonnage à froid avant fermentation, fermentation basse température 16 °.



Caractéristiques

Vin blanc SEC : 13% vol.
Cépage : VIOGNIER.
Jaune très pâle, reflet vert.

Nez floral, notes d'abricot et d'agrumes pamplemousse ananas.

Riche et ferme en bouche, exotique, floral et fruité sur la pêche blanche et l'abricot, bon équilibre du volume avec une très belle longueur.



Accord mets et vin



service
entre
12 et 14°



Apéritifs



Plats
Exotiques



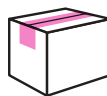
Plats légers



Conditionnement

Bouteille Bourgogne Ducase 75 cl antique.

Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.



Autre(s) Conditionnement(s)

Carton 6 bouteilles.



Debout

Le
Rosé
de
Bessan

