



## LE VIOGNIER-CHARDONNAY

Les notes subtiles de pêche et d'abricot du Viognier s'harmonisent parfaitement avec l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay. Le mariage de ces deux cépages donne un vin frais, fruité et tout en finesse.

**Appellation**  
IGP Oc.

**Cépages**  
55% Viognier et 45% Chardonnay.

**Age des vignes**  
30 à 40 ans.

**Terroir**  
Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire) mélangés à des alluvions.

**Conduite du vignoble**  
Cordon de Royat et Guyot.

**Rendement**  
35 hl/ha.

**Vinification**  
Après enzymage, nous procédons à une macération pelliculaire en cuve inox à membrane durant 4 à 6 heures suivie d'une fermentation de 20 jours à température contrôlée.

**Elevage**  
En cuve inox.

**Dégustation**  
Belle robe aux reflets vert pâle où dominant au nez l'abricot et la pêche de vigne. La bouche est à la fois ample et longue, avec une belle minéralité.

**Accord mets/vin**  
Ce vin pourra aussi bien être servi à l'apéritif que sur un foie gras, des asperges, des sushis ou un plateau de fromages.  
Servir à 6° - 8°C.