



LA VIGNE DE MA MÈRE

Cette cuvée d'exception est issue d'un petit terroir de schistes clos par des murets en pierres sèches, niché dans un vallon à 300 m d'altitude. Il surplombe les pinèdes et domine le Minervois.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépage

Viognier.

Âge des vignes

25 ans.

Terroir

Schistes.

Rendement

15 hl/ha.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat.

Vinification

Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kg. Fermentation dans de vieilles barriques.

Élevage

En barriques pendant un an.

Dégustation

Belle robe bouton d'or, nez complexe aux notes de miel et d'amandes effilées, bouche dense à la longueur remarquable et à la minéralité qui reflète son terroir.

Accord mets et vins

Vin d'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras, d'asperges ou de fromages relevés comme le roquefort.
Servir à 8° - 10°C.