



IL N'Y A PAS DE  
**GRAND VIN**  
SANS UN  
GRAIN DE **FOLIE.**



## C VIOGNIER GRENACHE

VIOGNIER 80%, GRENACHE 20%

### PAYS D'AUDE

indication géographique protégée

**2022**



FR-BIO-01

### TERROIR

Le viognier est issu d'un terroir argilo-calcaire. Le Grenache blanc provient d'une parcelle de schistes à 400m d'altitude.

### VINIFICATION

Le viognier et le grenache sont pressés en grappe entière. Baisse de la température autour de 4°C pendant une nuit, puis léger débourage. La fermentation a lieu en barrique sans aucun produit chimique ni oenologique. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 12 mois.



Profil épuré et limpide aux reflets dorés. Le nez offre des arômes briochés. Belle rondeur en bouche. On retrouve des notes de fruits secs et de fruit à chair blanche.



Cette cuvée élégante accompagnera parfaitement la cuisine de bistro-nomie, comme un tataki de thon aux épices.

C'Viognier Grenache se mariera également divinement avec les fromages à pâte dure.



**bouteille**  
ESTAL BOLD



**bouchon**  
liège



**carton**  
2x3  
ou étui  
individuel



**palette**  
50 carons /  
palette

