

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE VIRANEL

Viognier

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 11,60€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Galets roulés

Vinification : Traditionnelle sur lies, strict contrôle des températures tout au long de la fermentation, élevage sur lies et bâtonnages pendant 3 mois après encuvage.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 40 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Or paille à reflets verts.

Nez : Fleurs blanches, agrumes.

Bouche : Suave, bonne acidité, citron, pamplemousse, abricot, finale fraîche et persistante.

SERVICE

Température : 14-16°C

Accords mets et vins : Huîtres, noix de Saint-Jacques, coquillages, salade au saumon fumé, salade niçoise, feuilleté d'escargots, avocat aux crevettes, lotte aux poireaux, filet de daurade, bar grillé, truite aux amandes, langouste, écrevisses flambées, gambas à la plancha, darne de saumon, Comté, fromages de chèvre.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE VIRANEL - Route de Causses et Veyran - 34460 CESSENON-SUR-ORB
+33 (0)4 67 89 60 59 - secretariat@viranel.fr - www.viranel.fr