

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

VIGNOBLES DE L'ARGENTEILLE L'Argenteille Viognier

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Cailloutis argilo-calcaire

Vinification : Récolte nocturne, égrappage, foulage, pressurage direct puis débourbage statique à froid, fermentation à basse température en cuve inox avec bâtonnage régulier et mise en bouteille précoce.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair, brillante aux reflets dorés.

Nez : Floral, fruité (aubépine, pêche de vignes, abricot).

Bouche : Ample, fraîche, bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, poissons grillés, fruits de mer, viandes blanches, plats au curry.

Conditionnement : 75 cl



VIGNOBLES DE L'ARGENTEILLE - 171 chemin de Labiras - 34725 SAINT-FÉLIX-DE-LODEZ
+33 (0)4 67 88 29 90 - contact@domainedelargenteille.fr - www.domainedelargenteille.fr