

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE COUDOULET

Viognier

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle, vendange récoltée de nuit et égrappée, élevage sur lies bâtonnées 3 mois.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 60 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Fruité, acacia.

Bouche : Ample, pêches de vigne, zeste d'orange.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Houmous, œuf cocotte, croque-monsieur au Beaufort, coques, fondue au fromage, waterzooï, suprêmes d'orange, carrot cake.

Conditionnement : 75 cl

