

Chemin de Compostelle

Viognier 2018

**Vin issu de vignes de 4 ans. Sol argilo-calcaire à 300 m d'altitude
Vinification de 20 jours. Elevage en cuve pendant 3 mois.
Idéal à l'apéritif, sur des moules au roquefort ou sur un brie aux truffes.**

Appellation : IGP Cotes du Lot

Cépage : 100% Viognier.

Rendements : 20 hl/ha

Degré alcoolique : 12,5°

Vinification : A froid, en cuve inox.

Elevage : Elevage sur lies avec batonnage pendant 4 semaines

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.

Bouchon : Trescases Tang 44x24.

Garde : Environ 3-4 ans

Dégustation : Robe jaune pâle avec des reflets dorés. Nez très expressif sur l'abricot et la pêche avec des pointes florales et agrumes. Gros volume en entrée et en milieu de bouche, belle sucrosité, vin gourmand. Finale sur les fruits jaunes et les agrumes.

Servir à une température de 8-10° environ

