

Viognier 2017

IGP Pays d'Oc – 12,5°



Cépages

Viognier 100%

Vinification

Vendanges sélectionnées, pressurage direct, macération des moûts à froid (1-2°C.) pendant trois semaines, fermentation avec maîtrise des températures à 15-18°C. Élevage en cuve pendant 6 mois, sur lies fines.

Œil

Robe jaune doré sur des nuances de reflet vert.

Nez

Flaveurs d'herbe verte, suivies d'arômes intenses de fruits blancs, aubépine et lilas, puis de fruits compotés.

Bouche

Arômes prononcés de fleurs d'acacias. Fraîcheur et rondeur associées à une belle élégance.

Accords mets & vins

Vin à boire dans les 12 mois, à environ 10°C. Poissons en sauce, langoustines en sauce, sauté de veau au vin blanc, mets asiatiques.



www.neotera.fr

