

GAMME CEPAGE

Viognier Bio

IGP d'Oc



CEPAGE / GRAPE VARIETY

100% Viognier

CARACTÉRISTIQUES :

Doré, limpide et brillant. Belle intensité au nez, élégant et fin dénotant des arômes de fruits exotiques, de miel et beurre frais. Attaque fraîche mais très ronde avec en bouche, une belle expression des arômes fruités.



A deep colour, an elegant and refined nose with honey and fresh butter. A fresh attack but well rounded with peach, buttery and honey aromas on the palate.

ACCOMPAGNEMENT :

Apéritif, avec des toasts de tzatziki et des crevettes, salades composées, fromages affinés.



Aperitif, seafood, grilled fishes or with sauce, cheeses.

SERVICE : 10° à 12 °C.

CONSERVATION :

A consommer dans les 2 ans.

Consume within 2 years.



HÉRACLÈS