Originelles Viognier

Caractéristiques

Cépage



Viognier

Service



8°C - 10°C À déguster dès maintenant

Garde 3 ans

Sols



Coteaux de schistes, quartz et rhyolite

Côté Cuisine



Plat
Saumon aux épices
Risotto aux crevettes
Dessert
Galette aux amandes



Description

Ce fabuleux cépage, va s'épanouir sur les meilleures parcelles de la propriété, où il va grandir sur une arête de rhyolite, riche d'un sol schisteux, surplombant un paysage somptueux.

Originaire des Côtes du Rhône, le Viognier est révélateur de terroir. Notre cuvée brille par son intensité et sa large palette d'arômes. Elle se dévoilera à vous sur des notes de miel, de coing, d'abricot et de fleur d'oranger. C'est un vin sec avec un gras naturel et une incroyable opulence en bouche.

Cette cuvée rare et confidentielle est disponible en quantité limitée.

Dégustation

Œil: jolie robe or pâle.

Nez: notes de miel, de coing d'abricot et de fleur d'oranger.

Bouche: c'est un grand vin blanc sec avec une superbe opulence en

bouche.

Originelles Viognier

Characteristics

Grapes variety



Viognier

Serving



8°C - 10°C To be enjoyed now Or keep for 3 years

Soils



Slope of schistes, quartz and rhyolite

Food pairing



Main course
Spicy salmon
Shrimp Risotto
Dessert
Almond Galette des Rois



Description

This fabulous grape variety, will blossom on the best parcels of the propertý, where it will grow on a rhyolite ridge, rich in schistous soil, overlooking a sumptuous landscape.

Usually from the Côtes du Rhône, Viognier is revealing of terroir. Our cuvée shines by its intensity and its wide range of aromas. It will reveal itself to you on notes of honey, quince, apricot and orange blossom. It is a dry wine with a natural fatness and an incredible opulence in mouth.

This rare and confidential wine is available in limited quantities.

Tasting

Appearance: clear pale gold color.

Nose: notes of honey, quince, apricot and orange blossom.

Palate: It is a great dry white wine with

a superb opulence in mouth.